Išelské oválky

Počet porcí: 20
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cukr, mouky, mleté ořechy, máslo a prosáté kakao dobře prohněteme a necháme odležet v chladnu. Těsto rozválíme na plát asi 3 mm a vykrajujeme oválky nebo tvary jaké chceme. Pečeme při 160 stupňích asi 12 minut. Slepujeme krémem, který si připravíme ušleháním změké kostky másla - 250 g, 50 g cukru a vanilky. Můžeme přidat rum. Oválky můžeme slepovat i džemem. Polijeme čokoládovou polevou (rozpustíme čokoládu s trochou másla 30 g) a ozdobíme mandlí.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 70 g
- **Mandle jádra 200 g** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 140 g
- **Holandské kakao 100 g** - 2 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Vanilka 1 lusk** - 2 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 400 g
- **Čokoláda mléčná 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE