

# Kakaové hvězdičky

**Počet porcí:** 20

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Všechny suroviny a 3g kakaa smícháme a vypracujeme v těsto a necháme odležet v chladnu. Těsto rozválíme na plát asi 3 mm a vykrajujeme hvězdičky. Pečeme na 160 stupňů asi 12 minut. Studené slepujeme krémem který si uděláme tak, že ušleháme změkrou kostku másla - 250 g, 50 g cukru a 2 g kakaa. Můžeme dochutit rumem. Povrch hvězdiček potíráme kakaovou polevou.

## Ingredience

- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 180 g
- **Holandské kakao 100 g** - 5 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko 1,5% 1 l** - 40 g
- **Cukr moučka 1 kg** - 120 g
- **Kukuřičná mouka hladká 450 g** - 20 g
- **Vanilka 1 lusk** - 1 g
- **BIO Kypřicí prášek do pečiva bezfosfátový, bez lepku 12 g** - 3 g
- **Cukrářská poleva mléčná 100 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 330 g
- **Vejce** - 46 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

