

Sádlové důlkové koláčky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cukr, mouky, sádlo a prosáté kakao dobře prohněteme a necháme odležet. Těsto se dobře tvaruje teplé, nevychlazené. Z těsta tvarujeme kuličky, které jemně stlačíme a do středu vyhloubíme důlek - např. kruhým koncem vařečky. Do důlku si můžete dát dle vaší chuti oříšek, mandli, nebo džem. Oblíbená je žloutková poleva utřená z 1 žloutky, 2 Pl cukru krupice a pár kapek citronové šťávy. Koláčky pečeme pomalu, spíše sušíme ve vlahé troubě 150 - 160 stupňů asi 20 minut.

Ingredience

- **Sádlo** - 70 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 85 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 70 g
- **Kukuřičná mouka hladká 450 g** - 15 g

