

Bezlepková citronová srdíčka

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejte na 180 °C. Tři žloutky utřete s krystalovým cukrem, vanilkovým cukrem a pěti kapkami citronové šťávy. Přidejte oloupané mandle a vypracujte vláčné těsto. Pracovní plochu posypte trochou moučkového cukru a těsto na ní vyválejte na tloušťku asi 3 mm. Vypichujte srdíčka a pečte na plechu vyloženém pečicím papírem 12-15 minut. Z moučkového cukru a citronové šťávy utřete polevu a potřete jí ještě horká srdíčka. Můžeme ozdobit kandovanou citronovou kůrou.

Ingredience

- **Citróny** - 5 g
- **Mandle jádra 200 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 105 g
- **Vejce** - 84 g

