

Polomáčené kokosové tyčinky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z másla, pískového cukru, kokosu, špetky kypřicího prášku, bezlepkové směsi, špetky soli a 3 vajec vypracujeme těsto a necháme odležet tři hodiny v ledničce, nejlépe však přes noc. Z odpočatého těsta vtlačujeme do suchých formiček tyčinky vysypaných bezlepkovou moukou. Pečeme je na 180°C po dobu 6 až 10 minut. Upečené tyčinky necháme ve formičkách zchladnout a potom je opatrně vyklepneme. Po vychladnutí tyčinky slepíme pomocí marmelády a namáčíme do rozpuštěné čokolády.

Ingredience

- Vejce - 150 g
- Jedlá sůl vakuová 1 kg - 0.1 g
- Cukr krystal - 150 g
- Kokos strouhaný - 120 g
- Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g - 250 g
- Krajanka máslo 250 g - 150 g
- Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 1 g
- Čokoláda mléčná 100 g - 100 g
- Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g - 50 g

