

Věnečky

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci zahřejeme vodu a rozpustíme v ní tuk a sůl. Přidáme mouku a intenzivně mícháme. Z počátku může být hrudkovitá, ale dále mícháme dokud nezískáme hmotu, která se nelepí na hrnec ani na vařečku. Po vychladnutí do této hmoty zašleháváme postupně 4 vejce. Těsto dáváme do zdobícího sáčku s ozdobnou špičkou a na plech s pečícím papírem nastříkáme věnečky. Dáme péct do vyhřáté trouby na 210 stupňů. Po 7 minutách pečení stáhneme teplotu na 180 stupňů a pečeme do zlatova asi 25 minut. Po vychladnutí věnečky rozkrojíme a plníme krémem (viz recept na krém). Můžeme zdobit polevou z rumu a cukru nebo jen posypeme cukrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 140 g
- **Pitná voda nesycená** - 260 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Vejce** - 200 g

