

Čokoládové cukroví

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Ořechy si nameleme. Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme přes noc odpočinout v lednici. Pokud se nám těsto při zpracování lepí přidáme lžici smetany navíc. Z odpočinutého těsta odebíráme malé kousky a vmáčkneme je do kovových formiček. Formičky předtím důkladně vymažeme tukem. Naplněné formičky dáme na plech a pečeme při 180°C 12-15 min. Cukroví necháme ve formičkách vychladnou a pak vyklopíme.

Ingredience

- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 330 g
- **Holandské kakao 100 g** - 50 g
- **Cukr moučka** - 210 g
- **Kardamom mletý 15 g** - 2 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Lískové ořechy** - 130 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 240 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 25 g

