

Skořicové vločky

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Prosimy si mouku s moučkovým cukrem (100 g), smícháme s kypřícím práškem a prohněteme dohromady s nakrájeným máslem. Přidáme vanilku, skořici, vejce a vypracujeme do hladkého těsta. Vložíme na hodinu do lednice. Zapneme troubu na 200°C. Z těsta vyválíme plát a vykrajujeme hvezdičky, které dáváme na vymazaný plech. Pečeme 15 minut. Na polevu si vyšleháme bílek s citronovou šťávou. Tou pak vločky zdobíme, nejlépe sáčkem s drobným zdobítkem

Ingredience

- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 275 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 10 g
- **Bílek** - 31 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Vejce** - 56 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g

