

Kokosové sušenky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C. Plech vyložíme pečícím papírem. Máslo prošleháme do pěny s cukrami. Rozmačkáme banán na kašičku a pokapeme ho citronem. Přidáme ho k máslu s cukrem a krátce prošleháme, až se hmota spojí. Námeleme nejmenno kokos a chia semínka, až vznikne mouka. Kokosovou, čirokovou (100 g) a chia mouku přisypeme do směsi s kypřidlem a nasekanou čokoládou. Vytvoříme těsto, které necháme chvíli odpočinout v lednici. Vál si posypeme čirokovou moukou a těsto rozválíme na placku vysokou asi 1 cm. Z těsta vykrajujeme tvary omoučeným vykrojovátkem. Pečeme ve vyhřáté troubě 12-15 minut.

Ingredience

- **Citróny** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 110 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Banán** - 120 g
- **Kokos strouhaný** - 50 g
- **Jedlá soda 50 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 5 g
- **Chia semínka 100 g** - 5 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

