

Medvídci s plnou náručí

Počet porcí: 24

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze všech surovin vypracujeme klasické linecké těsto. Vyválíme ho na tloušťku 2-3 mm a formičkou vykrajujeme medvídky. Každému medvídkovi vložíme na břicho mandli, čtvrtky vlašských ořechů nebo kousek sušeného ovoce. Opatrně přes tento „náklad“ ohneme jednu tlapičku. Pokud se nám při ohýbání tlapka ulomí (což se u bezlepkového těsta stává dost často), jen ji lehce přimáčkeme, aby zůstala držet u tělíčka. Medvídky přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme je při 160 °C asi 15 minut. Po upečení je necháme na plechu zcela vychladnout. Na závěr roztavíme čokoládu a párátkem nakreslíme každému medvídkovi oči a čumáček. Ti trpělivější mohou medvídkům nakreslit i drápky na tlapkách.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 30 g
- **Mandle jádra 200 g** - 30 g
- **Rozinky** - 30 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 210 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 140 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

