

Bezlepkové cookies

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Změklé máslo utřeme s cukrem a vejci. Do směsi vmícháme mouku, promíchanou s práškem do pečiva a solí. Dále do těsta přidáme ostatní ingredience a necháme chvíli stát. Na pečicí papír lžící vytváříme menší sušenky, posypeme nasekanou hořkou čokoládou. Počítejme s tím, že se sušenky při pečení mírně roztečou. Pečeme při teplotě 180°C po dobu až 15 minut. Před vyndáním z trouby vyzkoušejte, zda už jsou hotové. Vychladlé je uložíme tak, aby nezvlhly.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Holandské kakao** **100 g** - 15 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia** **40 g** - 10 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 120 g
- **Bezlepková mouka Nomix** **1 kg** - 120 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva** **12 g** - 4 g
- **Hořká čokoláda** **100 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

