

Motýlkové košíčky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Umícháme máslo (75 g) s cukrem (75 g), přidáme 2 vejce a vanilku. Přidáme mouku s mlékem. Pomoci lžic dáme těsto do košíčků. Pečeme v troubě 10-12 minut. Když jsou košíčky studené, odřízneme jim hořejšek a ty rozpůlíme. V misce rozmícháme máslo s moučkovým cukrem a potřeme tím košíčky. Umístíme horní půlky košíčku do krému a vytvoříme motýlí křídla.

Ingredience

- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 10 g
- **Cukr krystal** - 75 g
- **Cukr moučka** - 75 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 75 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

