

Ischelská kolečka bez lepku

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Kokos zalijeme 200 ml horké vody, poté rozmixujeme a přes plátno přecedíme - do těsta použijeme jen kokosovou moučku. Z mouky, 200 g másla, 200 g kokosu, 200 g mletých ořechů, 80 g cukru, lžička skořice a vejce vypracujeme těsto, které dáme odležet do lednice. Pak rozválíme a vykrajujeme kolečka. Upečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 170°C přibližně 7-8minut. Krém: Smícháme 200 g másla utřeme se 100 g cukru a poté přidáme 200 g mletých vlašských ořechů. Kolečka slepíme krémem a posypeme moučkovým cukrem nebo kokosem.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 400 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Kokos strouhaný** - 200 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 200 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 400 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g

