

Esíčka

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tuk a cukry ušleháme do světlého krému. Přidáme postupně celé ušlehané vejce. Nakonec přidáme ostatní suroviny (mouky, skořici, špetku soli a kypřicího prášku). Těsto dáme do zdobícího sáčku a na plech pokrytý pečícím papírem stříkáme tvary S. Dáme do předem vyhřáté trouby na 180°C a pečeme cca 9 minut. Vychladlé máčíme v polevě, rozehřáté ve vodní lázni.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Skořice mletá 40 g** - 3 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 90 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 90 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 110 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 2 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 200 g

