

# Husarské koláčky

**Počet porcí:** 25

**Doba přípravy:** 40 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Ořechy si nameleme. Ze surovin vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové folie a v chladničce ho necháme odpočinout do druhého

dne. Druhý den necháme těsto povolit. Odebíráme z něj kousky o váze 15 g. Z každého kousku těsta tvarujeme kuličky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Druhým koncem vařečky uděláme do každé kuličky důlek. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 7 - 10 minut. Než se koláčky upečou, připravíme si čokoládu (rozpustíme ve vodní lázni). Čokoládou plníme vychladlé koláčky a hned sypeme mletými ořechy. Takto připravené koláčky necháme zavadnout na vzduchu asi 2 dny, následně je pocukrujeme moučkovým cukrem a uchováme v plechové dóze.

## Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Cukr moučka** - 45 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Lískové ořechy** - 100 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

