

Myslivecké věnečky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze surovin vypracujeme těsto a necháme v chladu odpočinout. Strojkem tvoříme kroužky, které klademe na pečící papír.

Pečeme při 170°C. Obalujeme v moučkovém cukru až studené, nepřilne na cukroví tolik cukru.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 280 g
- **Cukr moučka** - 140 g
- **Kokos strouhaný** - 100 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Lískové ořechy** - 140 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

