

Skořicové srdíčka

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

200 g mouky (půl bílá směs Doves Farm a půl bílá chlebová mouka Doves Farm), 100 g moučkového cukru, 180 g tuku, 1 vejce, citronová kůra, 100 g mandlí (mletých), 1,5 čl skořice.

Vypracované a odpočínuté těsto vyválíme. Vykrajujeme srdíčka, která klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme při 170 °C. Srdíčka slepujeme marmeládou, horní část obalujeme v cukru.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 180 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

