

Voňavá srdíčka

Počet porcí: 35

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

200 g bílé chlebové mouky Doves Farm, 200 g bílé směsi Doves Farm, 250 g tuku, 200 g ořechů 120 g moučkového cukru, 1 vejce, citronová kůra, 4 hřebíčky - pomleté, 1/2 čl skořice, 1 čl kakaa. Ze všech ingrediencí vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do igelitové folie a necháme i dva dny odležet v lednici. Vyválíme a vykrajujeme srdíčka.

Pečeme při 180°C. Obalujeme v cukru (120 g) s vanilkou (40 g).

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 220 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 3 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g** - 7 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

