

Žabí huby

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

250 g mouky (půl bílá směs Doves Farm a půl bílá chlebová mouka Doves Farm), 250 g tuku, 1 vejce, 1 pl octa.

Vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout. Mezi tím si připravíme náplň smícháním veškerých ingrediencí: 100 g cukru, 100 g mletých ořechů, 1 vejce. Odpočaté těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka. Na každé kolečko položíme kousek náplně, přehneme napůl a přimáčkneme. Pečeme na 170°C. Obalujeme v moučkovém (100 g) a vanilkovém cukru (40 g).

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

