

Kakaové sušienky s mliečnym krémom

Počet porcií: 25

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny vypracujeme na vláčne cesto (zmes, kakao, práškový cukor, vajcia a 80 g masla), ktoré dáme odležať do chladničky na 15 minút. Cesto vyvaľkáme na podložke na výšku cca 3 mm. Vykrajujeme kolieska, vložíme na plech a pečieme pri teplote 180 ° C cca 5 minút. Suroviny na krém mixujeme, naplníme zdobiace vrecko a plníme medzi dve kolieska. Pospojme ich a dáme do chladničky na 1 hodinu stuhnúť.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g - 240 g**
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g - 40 g**
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g - 200 g**
- **Cukor múčka - 180 g**
- **Vajcia - 100 g**
- **Vanilkový cukor - 20 g**
- **BABIČKA Maslo 250 g - 80 g**
- **Sójový nápoj ZAJAC natural 400 g - sáčok - 60 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

