

Mini lupáčky s čokoládou a mandľami

Počet porcií: 24

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta nadrobíme droždie s cukrom (10 g) do misky, pridáme múku (20 g), zalejeme polovicou vlažného mlieka (100 ml) a necháme niekoľko minút na teplom mieste vzísť kvások. Prilejeme zvyšok mlieka, pridáme múku, cukor, vanilínový cukor a soľ a vareškou vypracujeme cesto. Ku koncu hnetenia pridáme rozpustené maslo a žĺtky a dôkladne vypracujeme dohladka. Misu prekryjeme utierkou, cesto zľahka poprášime múkou a necháme kysnúť na teplom mieste približne 2 hodiny. Cesto vyklopíme na pomúčenú pracovnú plochu a rozdelíme na polovice, z ktorých vytvarujeme bochníky. Každý rozvaľkáme na okrúhly plát hrubý asi 0,5 cm. Kolieskom každý plát rozdelíme na 12 dielov v tvare trojuholníka. Trojuholníky stočíme a zľahka ich ohneme do tvaru lupáčikov. Lupáčky vložíme na plech vyložený papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajcom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme asi 30 minút. Po upečení snímeme z plechu a necháme vychladnúť. Čokoládovú polevu rozpustíme podľa návodu a lupáčky ozdobíme. Na záver lupáčky posypeme mandľovými plátkami a polevu necháme dobre stuhnúť.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 70 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 470 g
- **Maslo** - 90 g
- **Žitok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Mandle jadrá** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

