

Banánové kokosky

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske si roztlačíme banán, pridáme zmäknuté maslo a dobre premiešame. Do rozmiešanej zmesi pridáme múku, kokos, med a kypriaci prášok. Vypracujeme cesto, ktoré necháme cca hodinu odležať v chladničke. Po odležaní cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 5 milimetrov. Z cesta vykrajujeme kolieska, ktorá ukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Do každého kolieska urobíme uprostred prstom jamku, do ktorej lyžičkou nanášame lekvár. Pečieme pri 200 °C cca 10 – 15 minút.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **Banán** - 120 g
- **Kokos strúhaný** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 40 g
- **Maslo** - 120 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Ríbezľový džem** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

