

Linecké košíčky s orechovou náplňou

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 90 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Obe múky, 70 g cukru, vanilkový cukor, menšie vajce, tuk, 40 ml mlieka a kypriaci prášok prehnetieme na cesto, ktoré necháme uležať v chlade. Cesto si rozvaľkáme na plát hrubý asi 4 mm, vykrajujeme kolieska a vtlačáme do dobre vymazaných a vysypaných formičiek na košíčky. Pečieme na 160 stupňov 12 – 15 minút. Vyklepávame, až keď trochu vychladnú, za horúca sú krehkejšie. Na náplň si pripravíme pomleté orechy s piškótami a 200 g cukru. Zmiešame s 2 ml mlieka (alebo rumu). Prilievame tak dlho, kým nám nevznikne tuhá hmota. Z hmoty tvoríme guľky, ktoré vtlačáme do košíčkov. Polievame čokoládovou polevou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 42 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 180 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 150 g
- **Cukor múčka** - 270 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 20 g
- **Maslo** - 80 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Piškóty bezgluténové 120 g** - 70 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

