

Išelské oválky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Cukor, múky, mleté orechy, maslo a preosiate kakao dobre prehnetieme a necháme odležať v chlade. Cesto rozvaľkáme na plát hrubý asi 3 mm a vykrajujeme oválky alebo tvary, aké chceme. Pečieme pri 160 stupňoch asi 12 minút. Zlepujeme krémom, ktorý si pripravíme vyšľahaním zmäknutej kocky masla – 250 g, 50 g cukru a vanilky. Môžeme pridať rum. Oválky môžeme zlepovať aj džemom. Polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme mandľou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 140 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 70 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Maslo** - 370 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Prírodné kakao 100 g** - 2 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 20 g
- **Mandle jadrá** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

