

Linecké striekané tyčinky

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo rozmiešame s cukrom a postupne pridávame rozšľahané vajcia. Suché suroviny premiešame a striedavo s mliekom ich pridávame do rozmiešanej hmoty. Dobré prehnetieme. Cesto hneď vložíme do zdobiaceho vrecúška a pomocou ozdobnej špičky striekame na plech tyčinky (banániky) alebo tvary, aké chceme. Pečieme na 160 stupňoch C asi 12 minút do zružovenia. Po vychladnutí zlepujeme vždy dva kúsky k sebe marmeládou. Tyčinky zdobíme čokoládovou polevou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 80 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 360 g
- **Cukor múčka** - 130 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 40 g
- **Maslo** - 160 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Ríbezľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

