

Kakaové hviezdičky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny a 3 g kakaa zmiešame, vypracujeme na cesto a necháme odležať v chlade. Cesto rozvaľkáme na plát hrubý asi 3 mm a vykrajujeme hviezdičky. Pečieme na 160 stupňoch Celzia asi 12 minút. Studené zlepujeme krémom, ktorý si urobíme tak, že vyšľaháme zmäknutú kocku masla – 250 g, 50 g cukru a 2 g kakaa. Môžeme dochutiť rumom. Povrch hviezdičiek potierame kakaovou polevou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 40 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 180 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 20 g
- **Maslo** - 330 g
- **Holandské kakao 100 g** - 5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

