

Bezlepkové citrónové srdiečka

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 180 °C. Tri žĺtky vymiešame s kryštálovým cukrom, vanilkovým cukrom a piatimi kvapkami citrónovej šťavy. Pridáme olúpané mandle a vypracujeme vláčne cesto. Pracovnú plochu posypeme trochou práškoveho cukru a cesto na nej vyvaľkáme na hrúbku asi 3 mm. Vypichujeme srdiečka a pečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie 12 - 15 minút. Z práškoveho cukru a citrónovej šťavy vymiešame polevu a potrieme ňou ešte horúce srdiečka. Môžeme ozdobiť kandizovanou citrónovou kôrou.

Ingrediencie

- **Citróny** - 5 g
- **Cukor múčka** - 105 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Vajcia** - 84 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Mandle jadrá** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

