

Bezlepkové dvojfarebné labky

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 170 °C. Z múky (250 g), oboch cukrov, mletých mandlí, masla, žltka, citrónovej kôry a korenia vypracujeme cesto. Do jednej polovice pridáme kakao, do druhej 2 lyžice múky. Necháme cestá chvíľu odpočinúť. Formičky na medvedie labky starostlivo vymažeme tukom. Z cesta trháme kúsky a vtlačáme ich do formičiek tak, aby po vyklopení boli labky pekne farebné. Pečieme asi 10 minút. Upečené labky necháme trochu vychladnúť a vyklopíme. Nebojte sa s formičkou poriadne udrieť o stôl či dosku, pokiaľ sú labky akurát vychladené, vydržia to a nerozpadnú sa. Hotové labky obalujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkovým.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 255 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Vajcia** - 28 g
- **Maslo** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Škorica mletá** - 0.5 g
- **Citrónová kôra** - 0.5 g
- **Prírodné kakao 100 g** - 1.5 g
- **Klinček celý** - 0.5 g
- **Mandle jadrá** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

