

Polomáčené kokosové tyčinky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z masla, práškového cukru, kokosu, štipky kypriaceho prášku, bezlepkovej zmesi, štipky soli a 3 vajec vypracujeme cesto a necháme odležať tri hodiny v chladničke, najlepšie však cez noc. Z odpočinutého cesta vtláčame do suchých formičiek vysypaných bezlepkovou múkou tyčinky. Pečieme ich na 180 °C 6 až 10 minút. Upečené tyčinky necháme vo formičkách vychladnúť a potom ich opatrne vyklepneme. Po vychladnutí tyčinky zlepíme pomocou marmelády a namáčame do rozpustenej čokolády.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 250 g
- **Kokos strúhaný** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 168 g
- **Maslo** - 150 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 1 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Ríbežľový džem** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 0.1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

