

Pomarančové jazýčky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku, cukor, maslo, vanilkový cukor, 2 vajcia a šťavu a kôru z jedného väčšieho pomaranča dáme do misy a vypracujeme zo surovín cesto. Rozvaľkáme a vykrajujeme štamperlíkom kolieska. Pečieme 10 min. vo vyhriatej rúre pri teplote 170 stupňov. Vychladené jazýčky polievame alebo namáčame do čokoládovej polevy.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 200 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 112 g
- **Maslo** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

