

Čokoládové koláčky

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Orechy si namelieme. Zo všetkých surovín vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme cez noc odpočinúť v chladničke. Pokiaľ sa nám cesto pri spracovaní lepí, pridáme lyžicu smotany navyše. Z odpočinutého cesta odoberáme malé kúsky a vtlačíme ich do kovových formičiek. Formičky predtým dôkladne vymažeme tukom. Naplnené formičky dáme na plech a pečieme pri 180 °C 12 – 15 min. Koláčky necháme vo formičkách vychladnúť a potom vyklopíme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 330 g
- **Holandské kakao 100 g** - 50 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 20 g
- **Cukor múčka** - 210 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Lieskové orechy** - 130 g
- **Smotana na šľahanie** - 20 g
- **Maslo** - 240 g
- **Kardamóm mletý** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

