

Škoricové vložky

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Preosejeme si múku s práškovým cukrom (100 g), zmiešame s kypriacim práškom a prehnetieme dohromady s nakrájaným maslom. Pridáme vanilku, škoricu, vajce a vypracujeme na hladké cesto. Vložíme na hodinu do chladničky. Zapneme rúru na 200 °C. Z cesta vyvaľkáme plát a vykrajujeme hviezdinky, ktoré dávame na vymastený plech. Pečieme 15 minút. Na polevu si vyšľaháme bielok s citrónovou šťavou. Tou potom vložky zdobíme, najlepšie vrecúškom s drobnou zdobiacou špicou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 275 g
- **Citróny** - 10 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Vajcia** - 56 g
- **Maslo** - 200 g
- **Bielok** - 31 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

