

Kokosové sušienky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 180 °C. Plech vyložíme papierom na pečenie. Maslo prešľaháme do peny s cukrami. Roztlačíme banán na kašičku a pokvapkáme ho citrónom. Pridáme ho k maslu s cukrom a krátko prešľaháme, kým sa hmota nespojí. Namelieme najemno kokos a chia semienka, kým nevznikne múka. Kokosovú, cirokovú (100 g) a chia múku prisypeme do zmesi s kypridlom a nasekanou čokoládou. Vytvoríme cesto, ktoré necháme chvíľu odpočinúť v chladničke. Dosku si posypeme cirokovou múkou a cesto rozvaľkáme na placku vysokú asi 1 cm. Z cesta vykrajujeme tvary pomúčenou vykrajovačkou. Pečieme vo vyhriatej rúre 12 - 15 minút.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 110 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Citróny** - 50 g
- **Banán** - 120 g
- **Kokos strúhaný** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Maslo** - 130 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Chia semienka** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

