

Mandľové kakaové koláčky bez lepku

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kakao (18 g) a cukor (80 g) preosejeme a zmiešame zmes (260 g) s drvenými mandľami. Pridáme na kúsky nakrájané maslo (150 g) a 1 vajce. Vypracujeme pevné cesto. Vypracovanie cesta vyžaduje trpezlivosť, chvíľu trvá, než sa suroviny hnetením prepoja. Hotové cesto zabalíme do fólie a necháme hodinu odležať v chladničke. Rúru predhrejeme na 180 °C. Plechy vyložíme papierom na pečenie. Odležané cesto rozvaľkáme na plát hrubý asi 3 mm a vykrajujeme tvary. Koláčky pečieme asi 12 minút (v závislosti od veľkosti tvarov) a po upečení necháme vychladnúť na papieri. Koláčky pozlepujeme vanilkovým krémom. Mlieko (125 ml) rozmiešame s múkou (15 g) a na miernom plameni privedieme do varu. Povarte asi 2 minúty na hustú kašu, odstavíme a necháme za občasného miešania vychladnúť. Medzitým rozmiešame maslo (125 g) s oboma cukrami (práškový - 140 g - a 1 vanilkový) a žĺtkom do peny. Potom doň po lyžičkách vmiešame vychladenú kašu a vymiešame na hladký krém.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 275 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **Holandské kakao 100 g** - 18 g
- **Cukor múčka** - 220 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 165 g
- **Žítok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Mandle jadrá** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

