

Bezlepkové sušienky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Vyšľaháme maslo, cukor (môže byť aj trstinový), vanilkový cukor a vmiešame žĺtky. Do tejto zmesi vmiešame 3 hrnčeky múky a 6 lyžíc vanilkového pudingu (môžeme nahradiť čokoládovým pudingom). Z cesta vyvaľkáme pruhy, ktoré vrstvíme do valca s prierezom vajčka, valec zabalíme do potravinárskej fólie a necháme aspoň 30 minút vychladiť v chladničke. Z valca potom nakrájame plátky cca 0,5 cm hrubé. Poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie a dáme piecť do rúry predhriatej na 160 °C. Pečieme 10 – 15 minút (dozlatista). Vychladené sušienky zdobíme rozpustenou čokoládou.

Ingredencie

- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 500 g
- **Maslo** - 250 g
- **Žítok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 300 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

