

Kominárske gombíky s chia semienkami

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina a 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv rozmixujeme mandle, lieskové jadrá a chia semienka. Čokoládu nastrúhame najemno. Z bielkov, práškového cukru a štipky soli vyšľaháme tuhý sneh. Do snehu pridáme mleté mandle, lieskové jadrá, škoricu, kakao, chia semienka a všetko premiešame. Nakoniec pridáme nastrúhanú čokoládu, citrónovú kôru, zázvor, štipku soli a všetko dôkladne premiešame. Cesto necháme odležať cez noc v chladničke. Z cesta vykrajujeme lyžičkou guľky alebo si ich tvarujeme rukou. Guľky cesta obalíme v cukre a roztlačíme formičkou na približne 5 mm hrubé placky. Špáradlom potom vypichneme dve alebo štyri dierky tak, aby sušienka pripomínala gombík. Sušienky pečieme v predhriatej rúre asi 10 minút.

Ingrediencie

- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Cukor múčka** - 185 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Lieskové orechy** - 100 g
- **Bielok** - 60 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Mandle jadrá** - 145 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Chia semienka** - 20 g
- **Zázvor mletý** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

