

Orechové medové sušienky bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Medové cesto vyberieme z chladničky a necháme ho aspoň pol hodinu pri izbovej teplote. Potom ho premiesime na pracovnej doske, kým nie je pružné a dobre sa s ním pracuje. Z cesta vyšúlame valček s priemerom asi 3 cm, nakrájame ho na rovnaé kúsky (asi 1 cm hrubé), z ktorých potom vytvarujeme gulky ako vlašský orech. Poukladáme ich na plech s papierom na pečenie, pomocou pohára ich stlačíme a vytvarujeme dukátiky. Na každý uložíme polovicu orecha. Pečieme v rozohriatej rúre na 160 stupňoch asi 13-15 minút. Z tejto dávky nám vyšlo asi 30 ks chrumkavých medových sušienok.

Ingrediencie

- **Hotové bezgluténové cestá 500 g** - 500 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

