

Bezlepkové brownie rožky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku a ostatných suché prísady (kakao, mleté mandle, 30 g moučkového cukru), dobre premiešame, pridáme roztopenú čokoládu (50 g), žltok a maslo a ručne vypracujeme cesto.

Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme v chladne odpočinúť aspoň hodinu. Potom ho vyberieme a na pomúčenej doske vyšľáme do valčeka s priemerom asi 3 cm.

Ten krájame na 1 cm kúsky, z ktorých vygúľame a vyformujeme rožteky. Dáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme na 200 stupňoch asi 10-12 minút.

Vychladnuté rožky zdobíme roztopenou čokoládou (50 g) a strúhaným kokosom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 150 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Kokos strúhaný** - 20 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Maslo** - 120 g
- **Žltok** - 28 g
- **Mandle jadrá** - 60 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

