

Banánové kokosky bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske si roztlačíme banán, pridáme zmäknuté maslo a dobre premiešame. Do rozmiešanej zmesi pridáme múku, kokos, med a kypriaci prášok. Vypracujeme cesto, ktoré necháme cca hodinu odležať v chladničke. Po odležaní cesto rozvalkáme na hrúbku asi 5 milimetrov. Z cesta vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Do každého kolieska urobíme v strede prstom jamku, do ktorej lyžičkou nanášame domáci lekvár. Pečieme pri 200 stupňoch cca 10 – 15 minút.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Banán** - 100 g
- **Kokos strúhaný** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 40 g
- **Maslo** - 120 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Marhuľový džem** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

