

Bezlepkové kakaové koláčky

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku, kakao a kukuričný škrob preosejeme, pridáme soľ, psýlium-2ČL (môžeme nahradiť mletým ľanom, ľanovým šrotom alebo 1 ČL xantánovej či guarovej múky), vanilku, cukor a dobre premiešame. Nakoniec pridáme na kúsky nakrájané studené maslo a rukou vypracujeme kompaktné, trochu lepivé cesto.

Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odpočívať v chladničke aspoň hodinu. Cesto si môžeme pripraviť napríklad aj deň vopred a potom ho len pol hodinu pred pečením vyberieme z chladničky a necháme pri izbovej teplote povoliť.

Na plech vystlaný papierom na pečenie tvarujeme z cesta guľôčky o veľkosti vlašského orecha (ak sa vám bude cesto lepiť na ruky, namáčajte si ich vo vode, alebo môžno cesto poprášiť ryžovou múkou. Guľôčky ukladáme na plech a potom ich stlačíme tak, aby vytvorili placaté koláčky.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 20 minút. Počas pečenia sa koláčky jemne roztečú, udržia si však svoj tvar.

Dopečené koláčky necháme vychladnúť a potom ich popôrkame roztopenou horkou čokoládou a posypeme nasekanými pistáciami. (môžeme, samozrejme, použiť napríklad aj bielu čokoládu a iný druh orechov).

Koláčky vydržia v uzatvárateľnej nádobe aj týždeň, dajú sa aj zmraziť do zásoby – ideálne nezdobené.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 130 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Lieskové orechy** - 40 g
- **Maslo** - 90 g
- **Rezistentný škrob** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

