

Bezlepkové medvedie labky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do múky pridáme na kocky nakrájané maslo, ďalej pridáme preosiaty cukor, vanilkový cukor, kypriaci prášok, škoricu, mleté klinčeky, mleté orechy, kakao, vajcia, a všetko zamiesime a necháme v chlade stuhnúť. Potom urobíme šúľok, pokrájame na rovnaké kúsky a vtlačáme do vymastených formičiek. Na plechu upečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 12-15 minút. Hotové, ešte horúce, obalíme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g - 210 g**
- **Holandské kakao 100 g - 30 g**
- **Vlašské orechy jadrá - 90 g**
- **Cukor múčka - 100 g**
- **Vajcia - 100 g**
- **Maslo - 160 g**
- **Vanilkový cukor - 10 g**
- **Škorica mletá - 6 g**
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g - 1 g**
- **Klinček celý - 2 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

