

Bezlepkové keksíky špekulácius

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku s kypriacim práškom, kakaom a práškovým cukrom preosejeme, pridáme vanilku, korenia (1 ČL mletej škorice, ½ ČL mletých klinčekov, ¼ ČL mletého kardamomu), zmäknuté maslo alebo rastlinný tuk a 2 vajcia a vypracujeme ručne hladké cesto. Toto cesto sa dá použiť aj ihneď na pečenie, odporúčame vám však nechať ho odstáť aspoň 15 minút pri izbovej teplote. Môžete si ho pripraviť aj deň vopred a uchovať v chladničke zabalené v potravinovej fólii, potom ho však treba nechať aspoň hodinu pred pečením pri izbovej teplote popustiť. Cesto rozvalkáme na pomúčenej pracovnej doske na hrúbku asi pol centimetra a vykrajujeme koláčiky. Pečieme ich na plechu vystlanom papierom na pečenie, v rozohriatej rúre na 210 stupňov asi 8-10 minút, kým sa koláčiky nezačnú sfaebovať do zlatista.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Klinček celý** - 3 g
- **Kardamóm mletý** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

