

Plnené perníčky bez lepku

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do bezlepkovej zmesi na perník, ďalej pridáme mäkký tuk a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní. Odpočnuté cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a vykrajujeme z neho obdĺžniky, ktoré pečieme asi 10 minút na 180 stupňoch. Medovníky necháme vychladnúť. Polovicu z nich namáčame v roztopenej čokoláde (150 g) s trochou tuku (30 g) a necháme zaschnúť. Druhú polovicu medovníkov potrieme z vnútornej stany lekvárom a prilepíme druhú, čokoládovú polovicu. Hotové medovníky môžeme dozdobiť ešte bielou čokoládou.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 60 g
- **Maslo** - 50 g
- **Ríbezl'ový džem** - 50 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

