

Linecké bezlepkové koláčky s karamelom a kokosom

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z múky a ostatných prísad (200 g masla alebo rastlinného tuku 100 g práškoveho cukru 1 ČL vanilky alebo 1 vanilkový cukor, 1 ČL kypriaceho prášku 2 vajcia) vypracujeme ručne hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť pri izbovej teplote aspoň 15 minút. Cesto rozvalkáme na pomúčenej pracovnej doske na hrúbku asi pol centimetra a vykrajujeme koláčky. Pečieme ich na plechu vystlanom papierom na pečenie, v rozohriatej rúre na 210 stupňov asi 8-10 minút, kým sa koláčky nezačnú sfarbovať do zlatista. Na karamelovú polevu dáme do hrnca 100 g kryštálového cukru a necháme ho na slabom plameni roztopiť, nemiešame, ale sledujeme ho, aby sa nepripálil. Do roztopeného cukru pridáme 30 g masla a 50 ml šľahačky a miešame do rozpustenia. Hotový karamel môžeme skladovať v chladničke aj 2-3 týždne. Karamelom potrieme povrch koláčikov a posypeme opraženým strúhaným kokosom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Kokos strúhaný** - 50 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 50 g
- **Maslo** - 230 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** 12 g - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

