

Kokosové gulky bez lepku

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Keksy Mariela si v kuchynskom robote rozdrvíme alebo ich vložíme do igelitového vrečka a valčekom rozdrťíme. Všetky prísady (100 g mletých vlašských orechov, malý pohár višňového kompótu alebo čerstvé vykôstkované višne, 2 PL kakaa, 10 g práškového cukru, 80 g masla, 4-6 ČL silnej čiernej u varenej kávy) zmiešame dohromady. Vypracujeme lepkavé cesto. Ak používame kompót, višne z neho scedíme a necháme vysušiť. Potom višne obalujeme cestom a vytvarujeme gulky. Nakoniec ich obalíme kokosom a ukladáme do košíčkov.

Ingrediencie

- **Karo 180 g** - 30 g
- **Holandské kakao 100 g** - 25 g
- **MARIELA - bezgluténové čajové keksy 140 g** - 100 g
- **Čerešne** - 50 g
- **Kokos** - 30 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Maslo** - 80 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

