Krehké medové koláčiky bez lepku

Počet porcií: 12
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Vo väčšej miske zmiešame múku, nastrúhanú citrónovú kôru, soľ, maslo a med. Rukami spracujeme na kompaktné cesto, podľa možnosti nie úplne lepivé.

Cesto zabalíme do potravinovej fólie a uložíme do chladničky stuhnúť, asi na jednu hodinu.

Z cesta nakrájame kúsky, ktoré vytvarujeme do guličiek. Poukladáme na plech, dlaňou ich mierne stlačíme. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajíčkom a koláčiky ozdobíme orieškom.

Pečieme 15 minút na 180 stupňoch do zlatohneda.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI – univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Med včelí kvetový** - 150 g
- **Lieskové orechy** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

