

Voňavé perníčky s bielou čokoládou bez lepku

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 40

Bez lepku

Postup prípravy

Med s cukrom dáme do malého kastrólika a miešaním a zahrievaním rozpustíme do tekuta. Pozor, nevaríme, iba zohrejeme.

Pridáme 2 vajcia, sódu bikarbónu a korenia (1 ČL sódy bikarbóny, 1 ČL mletej škorice, 1/2 ČL mletých klinčekov, na špičku noža mletého muškátového orieška, na špičku noža mletého zázvorového prášku, na špičku noža mletého kardamomu) a dobre premiešame. Napokon pridáme preosiatu bezlepkovú múku a vypracujeme cesto.

Z cesta formujeme guľky asi ako väčší vlašský orech, alebo pomocou zmrzlinovej naberačky tvarujeme kopčeky na plech vystlaný papierom na pečenie.

Pečieme asi 15 minút na 160 stupňoch. Počas pečenia nám budú perníčky pekne pukať na povrchu.

Vychladnuté perníčky zdobíme rozotopenou bielou čokoládou s tukom do polevy a dozdobíme horkou očkoládou.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 500 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 20 g
- **Muškátový orech celý** - 0.5 g
- **Med včelí kvetový** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Klinček celý** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Kardamóm mletý** - 0.5 g
- **Biela čokoláda 80 g** - 100 g
- **Zázvor mletý** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

