

Halloweenské sušienky s limetkou

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešajte všetky sypké ingrediencie (múka, 20 g cukor) a najemno nastrúhanú kôru z limetky. Zpracujte do cesta maslo, aby bola zmes drobivá. Pridajte vaječný žltok a vymiešajte do hladka. Cesto dajte na 45 minút odpočívať do chladničky. Potom ho rozvaľkajte na hrúbku 4 mm a vykrojte z neho sušienky. Pečte ich 5 minút pri teplote 200°C. Nechajte vychladnúť. Zmiešajte múčkový cukor (6 PL) a šťavu z limetky (4 ČL) a vzniknutou polevou sušienky prelejte. Na polevu na sušienkach prilepte jedlé cukrové očka.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 150 g
- **Limetky** - 20 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Žltok** - 28 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 75 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

