

Mandľové gulôčky

Počet porcií: 40

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo izbovej teploty vymiešame s cukrom a vanilkovým cukrom (1 PL). Pridáme vajce a žltok a miešame, kým sa nevytvorí bledá a krémová zmes. Mletý klinček, skorica (1 PL), múku, prášok do pečiva a mlete mandle (50 g) zmiešame, pridáme do zmesi a dobre zapracujeme. Pomúčenými rukami vytvárame gulôčky veľkosti orecha, ktoré ozdobíme mandľou. Pečieme 15-18 minút v rúre pri teplote 180° dohneda. Necháme vychladnúť na mriežke. Zákusky môžeme skladovať v plechovej škatuli 2-3 týždne.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 75 g
- **Žltok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Klinček celý** - 0.5 g
- **Mandle jadrá** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

