

Vianočné pečivo

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo s cukrom a vanilkovým cukrom miešame asi 10 minút v kuchynskom robote do peny. Pridáme 2 vajcia, 2 žĺtky a miešame ďalších 10 minút, kým sa nevytvorí hladká masa. Pridáme mleté drvené mandle a za rýchleho miešania aj múku tak, aby cesto bolo mäkké a suché. Potom ho zabalíme do pomúčenej kuchynskej fólie a necháme asi jednu hodinu postáť v chladničke. Vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 2 mm. Pomocou vykrajovačky povykrajujeme rovnaký počet plných tvarov koliesok a koliesok s vykrojeným srdiečkom alebo štvorčekom v strede. Pečivo pečieme 10-12 minút v rúre pri teplote 175°. Po upečení kolieska spojíme lekvárom, napr. jahodovým, a posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 500 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Žitok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 60 g
- **Jahodový džem 250 g** - 50 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

