

Cantuccini

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky ingrediencie (múka, prášok do pečiva, maslo, cukor, mandle pražené a nahrubo nasekané, vajce, žitok, surový marcipán (20 g), 1 PL rumu alebo amaretta, vanilkový cukor, nastrúhaná kôra, soľ) spracujeme do jednoliatej masy. Vytvarujeme rolky s priemerom 2-3 cm a pečieme v predhriatej rúre asi 20 minút pri teplote 180-190 °C. Potom ich vyberieme, necháme vychladnúť a nakrájame na plátky. Skladujeme na suchom mieste a podávame s vínom Vin Santo.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 180 g
- **Cukor kryštál** - 110 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žitok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 5 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

