

Čokoládové mandľové srdcia

Počet porcií: 60

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo a med dáme do misy a pomocou elektrického ručného mixéra vyšľaháme jemný krém. Preosiatu múku, xantánovú gumu (1/2 ČL) a prášok do pečiva zmiešame a pridáme do maslovo-medovej zmesi spolu so zvyšnými ingredienciami. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a vložíme do chladničky na cca 3 hodiny. Rúru predhrejeme na 175 °C a plech vyložíme papierom na pečenie. Pracovnú plochu poprášime múkou, rukami jemne vymiesime cesto a pomocou valčeka ho vyvalkáme. Vykrojíme srdiečka a pečieme cca 6 - 8 minút do zlatista. Plech vyberieme z rúry a necháme sušienky vychladnúť. Čokoládovú polevu roztopíme vo vodnom kúpeli a namáčame do nej sušienky do polovice srdiečka. Čokoládu na sušienkach necháme uschnúť a podávame, alebo uskladníme v nádobe na sušienky.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 125 g
- **Med včelí kvetový** - 60 g
- **Škorica mletá** - 4 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 4 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 1200 g
- **Mandle jadrá** - 150 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

