

Kekse s marhuľovým lekvárom

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na dosku preosejeme múku a do stredu pridáme cukor, zmäknutý margarín, strúhanú citrónovú kôru, soľ, 2 vajcia a víno Marsala (2 PL). Cesto rýchlo vymiesime rukami a rozvalkáme valčekom na hrúbku 3-4 mm. Pohárom povykrajujeme kolieska a rozdelíme ich na dve skupiny s rovnakým počtom. Prvú skupinu koliesok potrieme lekvárom. V druhej skupine koliesok povykrajujeme v strede menším pohárikom alebo vykrajovačkou diery. Spojíme ich s kolieskami prvej skupiny. Kekse uložíme na vymastený a pomúčený plech a pečieme v predhriatej rúre.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 70 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 25 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Marhuľový džem** - 30 g
- **Hera original 250 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

