

Kokosové snehové vložky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misky vložíme zmäknuté maslo, cukor (150 g) a soľ a ručným mixérom vymiešame do peny. Potom vmiešame 1 vajce. Zmiešame múku a kokosový prášok (50 g) a spracujeme spolu s maslom do hladkej hmoty. Cesto vyvaľkáme medzi dvoma listami papiera na pečenie na približne 5 mm hrubý plát a takto necháme odpočívať 30 minút. Rúru predhrejeme na 180 °C. Vaječný žĺtok zmiešame s trochou vody. Odstránime horný papier a vyvaľkané cesto premiestnime na pomúčenú pracovnú dosku, potom odstránime aj druhý papier. Formičkou vykrajujeme snehové vložky a postupne umiestňujeme na plech vyložený papierom na pečenie. Na záver potrieme vaječným žĺtkom a posypeme kokosovými vločkami (3 PL). Pečieme cca 10 minút. Po vytiahnutí z rúry posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 320 g
- **Kokos strúhaný** - 95 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žĺtok** - 28 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 160 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

