

Mandľove cookies

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mandle nasekáme na drobné kúsky a zľahka opražíme na suchej panvici. Za stáleho miešania pridáme práškový cukor (3 PL) a necháme ho skaramelizovať. Zmes rozložíme na papier a necháme vychladnúť. Rúru predhrejeme na 180 °C. Maslo, cukor (100 g) a soľ vložíme do misy a ručným mixérom vymiešame do peny. Múku zmiešame s práškom do pečiva (1 ČL), jedlou sódou (1/2 ČL) a postupne zapracujeme do maslovej zmesi. Nakoniec do cesta vmiešame opražené mandle. Na plech vystlaný papierom na pečenie lyžičkou kladieme kôpky cesta. Medzi jednotlivými kôpkami ponecháme trocha priestor. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme približne 12 minút. Po upečení necháme vychladnúť na plechu.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 250 g
- **Cukor múčka** - 45 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 60 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Soda bikarbóna 100 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

