

Plnené košíčky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z tuku (100 g), múky (160 g polohrubej), cukru (60 g), soli, smotany (4 PL) a žĺtkov (2 ks) vypracujeme krehké cesto, ktoré dáme na 2 hodiny do chladničky a potom ho rozvaľkáme. Ak sa trhá, pridáme múku. Cestom vystelieme formičky v tvare košíčka a pečieme asi 10 minút. Po vychladnutí košíčky plníme plnkou z jogurtov rozmiešaných s cukrom (100 g), vanílinovým cukrom a rozpustenou želatínou. Hotové košíčky môžeme dozdobiť šľahačkou.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu med s orieškom 150 g** - 390 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 160 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Žítok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 10 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 100 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

