

# Perníkové cookies

**Počet porcií:** 10

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Tofu rozmixujeme na úplne hladkú hmotu. Kokosový olej alebo masla (2 PL) vymiešame s cukrom na vyššom stupni mixéra do penista. Pridáme pomixované tofu a miešame spoločne ďalších 30 sekúnd. Pri nižších otáčkach do tekutých surovín postupne primiešame koreniny, múku, prášok do pečiva a soľ. Miešame, kým nám nevznikne cesto, ktoré v menších dávkach ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 12-13 minút pri 180°C.

## Ingrediencie

- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** 12 g - 6 g
- **Pohánková múka hladká** 500 g - 300 g
- **BABIČKA Maslo** 250 g - 30 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Korenie do perníka** - 12 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

