

Arašídové cukroví

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

ARAŠÍDOVÉ CUKROVÍ

Přísady:

120 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku

50 g Freee Směsi bílé bez lepku

100 g tuku tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)

100 g arašídové mouky/mletých nesolených arašídů

50 g medu

1/4 KL mleté kávy

Dále:

čokoláda

kakaové máslo

arašídová pomazánka/Nugeta/marmeláda

sekané nesířené arašídy

Postup:

Vypracované těsto necháme odležet v lednici alespoň 2 hodiny (nejlépe přes noc).

Vykrájené tvary dáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme na 170 °C asi 7 minut.

Polovinu upečených tvarů namočíme do čokoládové polevy (nalámanou čokoládu a tuk rozejdeme ve vodní lázni) a ihned posypeme sekanými arašídy. Slepujeme oříškovou pomazánkou nebo marmeládou.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách nejrecept.cz.

