

Medové trubičky

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku
Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

MEDOVÉ TRUBIČKY

Přísady (na poloviční dávku):

100 g moučkového cukru
170 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku
80 g Freee Směsi bílé bez lepku
50 g tuku (dala jsem Stellu)
50 g medu
2 PL mléka
1 žloutek

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které dáme na 2 hodiny do lednice (lépe nechat do druhého dne).

Z těsta vyválíme tenký plát, z něho vykrájíme kolečka o průměru 8 cm. Každé kolečko natočíme na trubičku na kremrole. Pečeme na 200 °C asi 10 minut. Ještě teplé je sundáme z trubiček.

Konce namočíme do rozpuštěné čokolády a po zaschnutí plníme krémem.

Krém:

1 karamelové Salko
250 g másla

Změklé máslo vyšleháme s karamelovým Salkem. Pokud je krém řídký, dáme ho na chvíli zchladit do lednice.

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

