

Slepované cukroví s matcha čajem

Category: chlebová směs bílá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

SLEPOVANÉ CUKROVÍ S MATCHA ČAJEM

Přísady:

160 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku
2 balíčky matcha pudinku Amylon (80 g)
(nebo 240 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku)
80 g loupaných mandlí
5 g matcha čaje
80 g moučkového cukru
20 g vanilkového cukru
200 g tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
1 žloutek
Na slepení marmeláda.

Postup:

Mandle opečte nasucho v pánvi a nechte je vychladnout. Poté je rozmixujte v mixéru na jemnou mandlovou moučku.

Ve velké míse smíchejte mouku, špetku soli, matcha čaj, nasekané mandle a oba cukry. Poté přidejte na kousky pokrájené máslo. Zpracujte jej pomocí prstů do mouky, a nakonec zpracujte žloutek.

Hotové těsto rozdělte na polovinu, zabalte do fólie a nechte v lednici alespoň hodinu odpočinout (ideálně přes noc).

Těsto vyválejte na moukou poprášené pracovní desce na plát silný asi 3 až 5 mm a vykrajujte tvary.

Vykrájené tvary vyskládejte postupně na plechy vyložené pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C, každý plech asi 10 minut.

Vychladlé cukroví slepte marmeládou a nechte odležet na chladném místě.

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