

Třené stříkané cukroví

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

TŘENÉ STŘÍKANÉ CUKROVÍ

Přísady:

250 g měkkého tuku
100 g moučkového cukru
1 vejce
5 g vanilkový cukr
citronová kůra (možno i s troškou citronové šťávy)
100 g Freee Doves Farm Směs bílá bez lepku
200 g Freee Doves Farm Chlebová směs bílá bez lepku

Postup:

- lehce nahřátý tuk třeme s cukrem do bílé pěny
- přidáme vejce a dobře prošleháme
- dále přimícháme vanilkový cukr a citronovou kůru
- nakonec už jen zlehka vmícháme (nejlépe přímo rukou) mouku, nahřátou chvilku v troubě na teplotu těla
- na plech vyložený pečícím papírem stříkáme kroužky nebo tyčinky
- pečeme při 180 °C cca 10–15 min do zlatova
- vystydlé cukroví slepujeme marmeládou
- máčíme v čokoládě

Poleva:

200 g čokolády
100 g 100 % tuku