Kešu penízky - bezlepkové

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- máslo 350 g
- kešu 3 lžíce
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- sladká smetana 4 lžíce
- sojová mouka 350 g
- hnědý třinový cukr 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku smíchat s práškem do pečiva, cukrem, mletými oříšky, máslem a vypracovat těsto. Udělat válec, zabalit do fólie a na 30 minut dát do lednice. Vychladlý válec nakrájet na kolečka, rozložit je na plech s pečícím papírem. Kolečka potřít smetanou a posypat nasekanými oříšky. Ve vyhřáté troubě péct 12 minut. Upečené penízky nechat odležet na plechu do druhého dne.