

Bezlepkové medvědí tlapky od Nominalu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka NOMIX 170 g
- tuk (máslo, Hera) 80 g
- kukuřičná hladká mouka 30 g
- mleté ořechy 40 g
- cukru moučka+cukr na obalování 70 g
- vejce 0.5 ks
- kakao 1 lžíce
- citrónová kůra 1 špetka
- mletý hřebíček a skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koření nejprve promícháme s moukou, kakaem a cukrem. Poté přidáme ostatní suroviny a důkladně prohněteme. Necháme odležet alespoň 1 hodinu v chladu. Z těsta děláme menší kuličky, které vtlačíme do řádně vymazaných formiček na pracky. Pečeme při teplotě 160 až 170 °C. Po upečení necháme chvilku stát, pak vyklepeme z formiček a můžeme obalit v moučkovém cukru.