

Bezlepkové cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka Nomix 200 g
- máslo 120 g
- cukr 120 g
- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- kypřicí prášek 4 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny na základní recept můžeme libovolně přidávat a kombinovat.

- Sušenky můžeme posypat hořkou čokoládou, kterou si rozdrtíme na menší kousky.
- Vyzkoušet lze také sušená jablka pokrájená na malé kostky se skořicí.
- Další možností je přidat do sušenek nejrůznější oříšky nebo trochu kakaa.

- Pro fit variantu přidáme do sušenek 20 g pohankových vloček, které opražíme na suché pánvi, trochu pomeleme a smícháme třeba s čokoládou.

Postup

Změklé máslo utřeme s cukrem a vejci. Do směsi vmícháme NOMIX, promíchanou s práškem do pečiva a solí. Dále do těsta přidáme ostatní ingredience a necháme chvíli stát. Na pečicí papír lžící vytváříme menší sušenky. Počítejme s tím, že se sušenky při pečení mírně roztečou. Pečeme při teplotě 180°C po dobu až 15 minut. Před vyndáním z trouby vyzkoušejte, zda už jsou hotové. Vychladlé je uložíme tak, aby nezvlhly.