

sladkí med'ové s mandlí

Ingredience:

- ♥ 750 g hladké mouky (případně bezlepkové)
- ♥ 500 g rostlinného tuku - sojola
- ♥ 230 g moučkového cukru
- ♥ 3 lžičky náhrady vajec vadahit
- ♥ citrónová kůra
- ♥ 2-3 polévkové lžíce kvalitního kakaa

ze všech ingrediencí vypracujeme hladké nelepivé těsto, zabalíme do fólie a necháme přes noc odpočinout v lednici. na pomoučeném válu vyválíme těsto a vykrádíme medvídky, na břicho jim dáme mandlí, nebo jiný oříšek a packy přiložíme k sobě a lehce zamáčkneme. Párátkem uděláme oči a pusy, ale je možné to po upečení udělat pomocí čokolády. Pečeme v troubě předehřáté na 170 st cca 10-12 minut.

