



Celozrnné slepované cukroví

Potřebujeme:

250 g celozrnné mouky jemně mleté
15 g sladila 4x SLADŠÍ (SWEET 2000)
1 žloutek
200 g hery
1/2 lžičky mleté skořice
rybízová marmeláda
moučkový cukr (mleté sladidlo 4x SLADŠÍ
(SWEET 2000 nebo Cukřenka bez cukru)



Na vál prosijeme mouku a sladidlo. Přidáme skořici, žloutek a posekaný tuk. Zpracujeme těsto a necháme v ledničce aspoň hodinu.

Na pomoučeném vále rozválíme na tenko, vykrajujeme libovolné tvary a upečeme dozlatova na 190°C, cca 8 minut.

Vychladlé slepujeme marmeládou a pocukrujeme.

Za recept děkujeme Tereze Mrowicové z Karviné