

# Velikonoční bezlepkové cookies

12 kusů



Jednoduchý

do 20 Min.



## Na těsto:

6 zarovnaných PL mandlová moučka  
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker  
špetka sůl  
80 g cukr  
125 g arašídové máslo jemné  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
2 PL šťáva jablečná

## Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker  
12 ks bonbóny drobné  
1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

## Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mandlovou moučku se sodou, solí a cukrem. Přidáme máslo, pastu a šťávu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů a vytvoříme z nich placičky, které nanese na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170°C**  
**Horkovzdušná: 150°C**  
**Plynová trouba: stupeň 2**  
**Doba pečení: asi 10 Min.**

- 2 Cookies necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch cookies polijeme. Na ocásky použijeme bonbónky namočené v polevě a barevnými tubičkami dokreslíme oči a uši.

## Tip

- Mandlová moučka neboli jemně mletá mouka z loupaných mandlí je také základní surovinou pro výrobu makronek.