



## Skořicové cukroví

### Ingredience

mleté mandle: 250 g

třtinový cukr: 100 g

skořice: 2 PL

špaldová mouka: 2 PL

vejce: 1 ks

mléko: 2 PL

javorový sirup nebo med: 2 PL

kokosový olej: 2 PL

špetka soli

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Ve větší míse smícháme suché ingredience. Mléko s vejcem smícháme s javorovým sirupem**

**nebo medem a kokosovým olejem. Všechny ingredience spojíme a rukama vypracujeme těsto. Poté ho necháme asi 1 hodinu odpočinout. Troubu rozežřejeme na 160 °C a plech vyložíme pečícím papírem. Z připraveného těsta...**

## **Skořicové cukroví - recept**

Ve větší míse smícháme suché ingredience. Mléko s vejcem smícháme s javorovým sirupem nebo medem a kokosovým olejem. Všechny ingredience spojíme a rukama vypracujeme těsto. Poté ho necháme **asi 1 hodinu** odpočinout.

Troubu rozežřejeme na **160 °C** a plech vyložíme pečícím papírem. Z připraveného těsta vyválíme asi 5 mm silný plát a vykrajujeme cukroví (například hvězdičky). **Skořicové cukroví** pečeme **asi 10 minut**, dokud okraje nezačnou zlátnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí