

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## Bezlepkové sezamové cookies



### Recept na 12 sušenek

120 g Tahini pasty  
60 g medu  
60 g bezlepkové směsi \*  
60 g mandlové mouky  
25 g bílého sezamu  
15 g černého sezamu  
1/2 vanilkového lusku (semínkový lusku)  
1 g soli

### Postup na sušenky:

- › Smíchej všechny ingredience dohromady. (Použij dřevěnou vařečku.)
- › Vytvoř váleček a zabal těsto do fólie.
- › Dej ho na půl hodiny do mrazáku.
- › Když je studený a ztuhlý, váleček nakrájíš na 12 stejných kousků (1 kus vychází přibližně na 30 - 35 g).
- › Použij vykrajovátko o průměru 4 cm. Těsto namačkej do formy, získáš tak stejné kruhy. Kruhy obal v sezamových semínkách (mix bílých a černých).
- › Takovéto tvary dej zpátky do mrazáku.
- › Mezitím si předej troubu na 200 °C.
- › Před pečením můžeš ještě doladit tvar sušenek, kdyby bylo třeba.
- › Sušenky peč na 200 °C po dobu 8 - 9 minut. Musí zůstat uprostřed světlé a velmi měkké.
- › Okamžitě po upečení je sundej z plechu, aby se ti nevysušily. Nech sušenky vychladnout.

### Na bezlepkovou směs

150 g rýžové mouky  
60 g mandlové mouky  
60 g bramborového škrobu  
4 g prášku do pečiva  
2 g xantanu  
2 g soli

### Postup bezlepkovou směs:

- › Ingredience na bezlepkovou směs na pečení korpusu (Zde je recept na přípravu většího množství směsi na několik pečení.)