Slané sýrové cukroví - bez lepku, sóji a vajec

2,5 hodiny, včetně odležení těsta náročnost ●●○○

Cukroví nemusí být vždycky jen sladké.
Podobné najdete i v Radčině kuchařce bez lepku 2.

Ingredience

• 200 g bešamel (Radka Vrzalová doporučuje Eat Fit, případně rýžová hladká, kukuřičná, čiroková - lze namíchat) + na podsypání těsta při vyvalování
• 50 g mletých mandlí loupaných nebo hotové mandlové mouky (najdete v supermarketech)
• 125 g Jihočeského másla studeného nastrouhaného (polovinu velké kostky)
• 100 g jemně strouhaného sýra (uleželý bochník Tylžského sýra nebo jiný tučný bez laktózy)
• 1 kávová lžička soli
• 2 pol. lžíce chia semínek (původně máku, můžete nakombinovat)
• 4-6 pol. lžic Jihočeského mléka nebo bezlaktózového do těsta (podle konzistence)
• 6 g bezlepkového prášku do pečiva s vinným kamenem (Radka Vrzalová doporučuje Bio-nebio)

Návod na přípravu:

Ze všech ingrediencí vytvoříme hladké nelepivé těsto. Pokud by se drobilo, přidáváme po lžících mléko a zapracujeme až bude těsto vláčné. Hotové zabalíme do mikrotenu a necháme v ledničce alespoň 2 hodiny uležet (klidně přes noc).

Těsto vyndáme z lednice, troubu předehřejeme na 170°C. Těsto rozválíme na podsypaném vále na placku cca 0,5 cm vysokou. Omoučeným vykrajovátkem vykrajujeme libovolné tvary nebo rozkrájíme nožem na tyčinky. Klademe na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme lehce vodou, aby držely plátky mandlí a posypeme jimi. Pečeme cca 10 minut nebo do zlatého zbarvení.

Plech s krekry necháme vychladnout na mřížce a konzumujeme nejlépe odležené se sklenkou dobrého vína či sektu.... Pokud Vám zbydou, s čím já tedy nepočítám, v plechové krabici vydrží až 2 týdny....

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové