



Potrebuje:

1 lyžica	Cera
220 g	celiatická múka mix B
200 g	nátierkové maslo (neochutené)
300 g	karamel
100 g	Helia

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Karamelové trubičky

Stačí iba 5 ingrediencií a chutný zákusok je na svete. Alebo v brušku :).

Postup:

Z múky, nátierkového masla a rozpustenej Cery si vymiešame tuhé cesto.

Cesto si rozvalkáme, narežeme na pásiky a nanesieme na trubičky

Upečené trubičky necháme vyhladnúť aby sa nám nelámali, keď ich budeme dávať dole.

Z karamelu a Helie vymiešame karamelovú plnku, ktorú potom plníme do trubičiek.

Hotové trubičky ešte môžeme poliat rozpustenou čokoládou vo vodnom kúpeli s kúskom Cery.