



TRADIČNÍ  
české  
SUŠENKY

Velikonoční prodej sušenek  
**od 26. 3. 2015**

# Velikonoční nadílka

prodej našich výrobků od čtvrtka 26. 3. – 3. 4. 2015

za každý nákup dostanete  
**dárek**



- 4 vejce
- 15 dkg moučkového cukru
- 20 dkg rýžové hladké mouky
- 1 (bezlepkový) prášek do pečiva
- 1 l mléka
- 4 vanilkové kukuřičné pudinky
- 3 vanilkové cukry
- 1/2 másla
- 3 balíčky polomáčených (bezlep.) sušenek
- 1/2 čokolády na vaření
- 1 kelímek smetany ke šlehání

RECEPT na moučník z (bezlepkových) polomáčených sušenek.

Příprava:

Uťřeme vejce s cukrem, k tomu přidáme rýžovou mouku, bezlepkový prášek do pečiva a trochu mléka. Z toho upečeme piškot. Z litru mléka, pudinků a vanilkového cukru uvaříme tužší krém, který přisladíme a do něj vmícháme půlku změkklého másla. Polovinu krému natřeme na vychladlý piškot, na něj poklademe zvolené sušenky a další polovinou postup opakujeme. Povrch moučníku potřeme ušlehanou smetanou a zdobíme strouhanou čokoládou. Moučník dáme vychladit.

Prodej každý všední den od 8.00 - 16.30 hod.  
U nás v Těchlovicích 130

Perník s.r.o.  
Těchlovice 130 (Hradec Králové)  
www.pernik-sro.cz nebo e-shop: www.freegluten.cz