Rýchly bezlepkový medovník na plechu s citrónovou polevou

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Cesto: všetky suroviny (350 ml mlieko, 150 g med, 120 ml olej, 2 ks vajce, 150 g Cake mix Liana, 150 g Fine mix Liana, 70 g práškový cukor, 4 g Sóda bikarbóna Liana) dáme do misy a pomocou elektrického šľahača vyšľaháme do hladka, až kým vznikne kompaktné cesto bez hrudiek. Hotové cesto rovnomerne vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme v rúre predhriatej na 175 °C približne 20 minút (forma s rozmerom 25 x 25 x 7 cm).

Z vychladnutého korpusu odstránime papier na pečenie a povrch korpusu jemne očistíme. Poleva: ingrediencie spolu dôkladne premiešame (200 g práškový cukor, 1 ks Citrónová poleva Liana, 5 PL studená voda, 1 KL olej), až kým nevznikne hladká a jednoliata citrónová poleva. Na medovník rovnomerne nanesieme polevu a vrch ozdobíme podľa vlastnej fantázie – napríklad dekoračným posypom, jedlými sušenými kvetmi alebo ovocím.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **CAKE MIX LIANA - bezlepková zmes na piškótové cestá 1000 g** - 150 g
- **FINE MIX LIANA - bezlepková zmes na perníky a medovníky 300 g** - 150 g
- **Med včelí kvetový** - 150 g
- **Cukor múčka** - 270 g
- **Olej slnečnicový** - 135 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Soda bikarbóna 100 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE