

Strúhankový koláč bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jablká očistíme a nakrájame na plátky. Navrstvíme ich do väčšej hlbšej zapekacej misy. Posypeme ich škoricovým cukrom a nahrubo nasekanými orechami. Zľahka premiešame.

Vo väčšej mise zmiešame strúhanku a múku Promix T, kypriaci prášok, hnedý cukor a zmes rovnomerne nasypeme na jablká. Vrch pokryjeme tenkými plátkami masla, ktoré ukladáme tesne vedľa seba na celý povrch. Pečieme na 200 stupňoch celzia cca 20 minút, kým sa nevytvorí chrumkavá zlatistá kôrka.

Podávame teplé s brusnicovým alebo iným lekvárom, kopčekom čerstvej šľahačky a mäťovým lístkom na ozdobenie.

Ingrediencie

- **PROMIX®-T - univerzálna bezgluténová tmavá múka 1000 g** - 120 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 300 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Jablká červená** - 400 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Škoricový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 6 g
- **Maslo** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

