

Zasnežený keфіrový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske zmixujeme všetky suroviny na cesto (múka, cukor, kakao, vajcia, olej, kefír, prášok do pečiva), ktoré vylejeme na pekáč predtým vymastený maslom a vysypaný múkou PROMIX PK. Pečieme pri 160°C cca 40 minút. Po upečení necháme vychladnúť. Polevu pripravíme zmiešaním práškového cukru, 2 PL citrónovej šťavy a 4 PL horúcej vody, natrieme na múčnik a posypeme kokosom. Necháme pri izbovej teplote zaschnúť, nakrájame na rezy a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **BABIČKA Kefír 3,3% 950 g** - 250 g
- **Citróny** - 10 g
- **Kokos strúhaný** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 40 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

