

Jarné orechové rezy bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo a cukor (200 g) vyšľaháme, pridáme mleté orechy, znovu vyšľaháme, prisypeme múku zmiešanú s kypriacim práškom. Prilejeme vodu a premiešame. A na záver pridáme do tuha vyšľahané bielky (z 6tich vajec).

Cesto nalejeme na papierom vystlaný plech na pečenie (podľa veľkosti plechu môže byť výsledný koláč buď vyšší, alebo ploskejší). Pečieme na 160 stupňoch asi trištvrte hodinu, keďže každá rúra pečie ináč, odporúčame počas pečenia po pol hodine skontrolovať koláč a buď ho vybrať skôr alebo piecť trochu dlhšie.

Na hotový, ešte horúce orechové rezy bez lepku nalejeme polevu. Na polevu rozmiešame dohľadka žltky (z 6tich vajec) a práškový cukor (500 g). Poleva na horúcom koláči pekne stuhne a vyschne. Vychladnutý koláč so stuhnutou polevou potom môžeme krájať na zákusky.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 200 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor múčka** - 500 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 6 g
- **Maslo** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

