

Bezlepkové žemličky na sladko

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vody vmiešame 1 ČL kryštálového cukru a sušené droždie, premiešame, necháme rozpustiť. Túto zmes necháme pri izbovej teplote chvíľku postáť, aby sa droždie aktivovalo.

Bezlepkovú múku a soľ dáme do misy, pridáme celé vajcia, tvaroh a pripravený kvások. Z tejto zmesi vymiesime cesto a necháme ho postáť prikryté igelitom asi 20 minút na teplom mieste, aby podkyslo. Potom ho na pracovnej doske premiesime a rozdelíme na 12 rovnakých kúskov. Každý z kúskov rozdelíme na dve časti, vytvarujeme z nich niečo podobné ako "tučnučké šúľance" a tie vedľa seba uložíme do otvoru formy na muffiny, ktorú sme zľahka vytreli tukom. Formu potom prikryjeme igelitom a na teplom mieste necháme kysnúť, kým žemličky viditeľne nepodrastú.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 20 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 270 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Droždie 7 g** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

