

Slané tyčinky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom. Pridáme maslo, tvaroh a soľ a ručne vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme asi na 30 minút do chladničky. Na pomúčenej pracovnej ploche vyvalkáme z cesta plát, pomocou pierka potrieme povrch vajcom a ostrôžkou nakrájame na pásiky. Každý pásik posypeme rascou alebo sezamom. Zatočíme a prenesieme na plechy vyložené papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180°C, teplovzdušná rúra: 160°C, plynová rúra: 180°C. Doba pečenia: asi 20 Minút. Necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 250 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 6 g
- **Maslo** - 250 g
- **Rasca** - 7 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

