

Šľahaná bábovka

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Formu vymažeme olejom a vysypeme bezlepkovou strúhankou, 6 vajec oddelíme a šľaháme najskôr bielky pri najvyššej rýchlosti za postupného pridávania cukru (6 lyžíc), až vyšľaháme pevný sneh. Znížime rýchlosť a postupne zašľahávame žĺtky. Po zašľahaní žĺtkov na najpomalší chod postupne do hmoty vmiešame bezlepkovú zmes (6 lyžíc) a nakoniec lyžicu stolného oleja. Hmotu nalejeme do pripravenej formy a pečieme pri 180 °C 30 minút.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 100 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Vajcia** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

