

Trdelník

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do teplého mlieka dáme cukor a droždie. Necháme 10 minút odstáť. Múku, soľ, vajce a pripravený kvások zmiešame. Nakoniec pridáme rozpustené maslo a dobre cesto spracujeme. Cesto prikryjeme fóliou a necháme na teplom mieste vykysnúť, asi 40 minút. Vykysnuté cesto prepracujeme. Časť cesta vyvaľkáme, nakrájame na pásiky cca 2 cm. Jednotlivé pásiky obtočíme na pripravenú formu alebo valček. Pečieme v teplovzdušnej rúre vyhriatej na 180 °C asi 15 minút. Po upečení potrieme rozpusteným maslom a obalíme v škoricovom cukre alebo podľa chuti. Ak nemáme pomôcky na pečenie trdelníka. Cesto rozložíme na plech a pred pečením potrieme maslom a posypeme škoricovým cukrom alebo posypom podľa chuti.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Škoricový cukor** - 80 g
- **Maslo** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

