

Majonézové judášky

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 1 hodina a 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame múky a soľ, uprostred vytvoríme jamku, kam rozdrobíme droždie, posypeme cukrom a zalejeme vlažným mliekom. Necháme vziať kvások. Do misy pridáme celé vajce, majonézu a vypracujeme cesto. Necháme vykysnúť asi 1 hodinu. Vykysnuté cesto rozdelíme na štvrtiny a každú na 8 dielikov. Vyvaľkáme dlhé valčeky, ktoré stočíme do tvaru slimákov a dáme na plech vyložený papierom na pečenie. Necháme ešte asi 10 minút kysnúť, potom potrieme vajcom a posypeme makom. Pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C asi 20 minút. Judášky servírujeme pokvapkané medom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 200 g
- **Med včelí kvetový** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Mak mletý modrý** - 40 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

