

Moravské nekysnuté koláče s makovou náplňou

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme si cesto. Najskôr si v mise zmiešame múku s práškom do pečiva. Následne k nim primiešame aj kefír, 1 PL medu, 1 vajce a vypracujeme z nich husté, mierne lepivé cesto. Z cesta potom veľkou lyžicou odoberáme a ukladáme menšie koláče na plech, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Do stredu koláčov urobíme pomocou lyžice priehĺbinu, do ktorej vložíme náplň.

Náplň by nemala presahovať cesto koláča.

Maková náplň: všetky suroviny (pol hrnčeka maku, pol hrnčeka mlieka, lyžicu medu a lyžicu lekváru) vložíme do menšieho hrnca a za stáleho miešania varíme až do zhustnutia. Potom necháme trochu vychladnúť.

Koláče pečieme pri 180 °C približne 35 – 40 minút. Asi 5 minút pred dopečením potrieme cesto

koláčov rozšľahaným vajcom a dopečieme dozlatista. Koláče ozdobíme mandľovými lupienkami.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 350 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **BABIČKA Kefír 3,3% 950 g** - 500 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Mak mletý modrý** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Slivkový lekvár** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

