

Šišky z domácej pekárne

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na dno misy od pekárne nalejeme teplú vodu, do nej rozdrobíme 16 g droždia alebo dáme instantné, pridáme olej, cukor, 1 vajce a 1 žĺtok, múku, citrónovú kôru a soľ, môžeme aj rum. Premiešame. Podľa konzistencie môžeme pridať trochu múky. Necháme odpočinúť 5 minút a vyklopíme z misy. Pomastenými dlanami si cesto rozdelíme na menšie kúsky (asi 70 g), tiež záleží na tom, aké chceme mať šišky veľké. Každý kúsok dlaní roztláčime a naň dáme trochu akékoľvek tuhšie zavareniny. Cesto zabalíme. Gulky odložíme na pomastený plech, mierne roztláčime a necháme kysnúť. Nakysnuté vkladáme do horúceho tuku. Teplotu upravíme tak, aby sa šiška smažila asi 5 minút. Vyberieme a osušíme na papierovej utierke. Posypeme práškovým cukrom. Ak chceme plniť krémom alebo napríklad nutelou, tak po usmažení a vychladnutí šišky rozrežeme a plníme.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 220 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žĺtok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Droždie 7 g** - 7 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Ríbezľový džem** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

