

Ovocný kysnutý koláč so slivkami

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy si dáme obe múky, mlieko, cukor, vanilkový cukor, olej, droždie, soľ, vajce a citrónovú kôru. Všetko hnetieme v mixéri alebo ručne. Necháme 10 minút odležať a upravíme konzistenciu podľa potreby tak, aby sa cesto nelepilo. Na plech s papierom na pečenie roztlačíme pomastenými dlaňami cesto tak, nech je pekne rozprestreté po celej dĺžke aj v rohoch. Poukladáme na vrch čerstvé alebo kompótované slivky, ale môžeme aj iným ovocím. Posypeme mrvenicou, ktorú sme si pripravili z múky, masla, cukru a vanilkového cukru. Necháme kysnúť 45 minút na teplom mieste a potom vložíme do vyhriatej rúry na 180 stupňov a pečieme asi 30 minút.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 390 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Olej repkový** - 45 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 20 g
- **Maslo** - 50 g
- **Slivky** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Droždie 7 g** - 7 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

