

Venčeky

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci zahrejeme vodu a rozpustíme v nej tuk a soľ. Pridáme múku a intenzívne miešame. Spočiatku môže byť hrudkovitá, ale ďalej miešame, kým nezískame hmotu, ktorá sa nelepí na hrniec ani na varešku. Po vychladnutí do tejto hmoty zašľahávame postupne 4 vajcia. Cesto dávame do zdobiaceho vrecúška s ozdobnou špičkou a na plech s papierom na pečenie nastriekame venčeky. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 210 stupňov C. Po 7 minútach pečenia stiahneme teplotu na 180 stupňov a pečieme dozlatista asi 25 minút. Po vychladnutí venčeky rozkrojíme a plníme krémom (pozrite recept na krém). Môžeme zdobiť polevou z rumu a cukru alebo len posypeme cukrom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 140 g
- **Pitná voda nesýtená** - 260 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

