

Jablčné šišky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy nalejeme teplú vodu, do nej rozdrobíme 16 g čerstvého droždia alebo nasypeme instantné. Pridáme olej, cukor, 1 vajce a 1 žltok, múku, citrónovú kôru, soľ. Premiešame, necháme 10 minút odpočinúť. Podľa konzistencie pridáme múku tak, aby sa cesto nelepilo. Do cesta ešte pridáme 1 lyžičku škoricu a na malé kocky nakrájané a olúpané jablko. Cesto vyklopíme na pracovnú plochu, odoberáme menšie kúsky a tvarujeme guľky, šišky alebo iné tvary. Necháme chvíľu kysnúť. Smažíme na oleji. Usmažené osušíme na papierovej utierke a obalíme v práškovom cukre zmiešanom so škoricou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g - 400 g**
- **Jablká červená - 50 g**
- **Pitná voda nesýtená - 220 g**
- **Cukor kryštál - 50 g**
- **Olej repkový - 40 g**
- **Vajcia - 50 g**
- **Žitok - 28 g**
- **Vanilkový cukor - 10 g**
- **Škorica mletá - 10 g**
- **Citrónová kôra - 1 g**
- **Droždie 7 g - 7 g**
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g - 3 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

