

Perník s jablkami a kokosom

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajcia vyšľaháme s cukrom. Za stáleho mixovania potom pridávame olej a mlieko a po častiach postupne múku, 2 lyžičky kakaa, 1 lyžičku sódy a prášok. Poriadne všetko premiešame. Ručne potom už vmiešame nastrúhané jablká. Plech vyložíme papierom na pečenie. Všetko nalejeme na plech a mierne posypeme kokosom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Kokos strúhaný** - 30 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Olej repkový** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 5 g
- **Kypriaci prášok do perníka 20 g** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

