

Sladké sviatočné koláče

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 70 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Potrebuje: 200 g univerzálnej zmesi, 35 g cukru krupice, 10 g droždia, 30 g masla, 3 g soli, 1 vajce, 100 ml vlažnej vody.

Na mrvenicu: 100 g univerzálnej zmesi, 50 g masla a 2 balenia vanilínového cukru.

Droždie rozpustíme vo vode, pridáme vajce, zmes, soľ, cukor a všetko intenzívne prehnetieme. Nakoniec do cesta domiešame rozpustené maslo. Necháme asi 5 minút odpočinúť a potom nadelíme a vytvarujeme guľky s hmotnosťou asi 15 g. Necháme na plechu kysnúť asi 40 minút. Potom guľky roztláčime pohárom a vzniknutú jamku plníme náplňou (mak, tvaroh, orech, lekvár, ovocie). Okraje potrieme vajíčkom a vrch posypeme mrvenicou, ktorú pripravíme s pomocou ingrediencií. Pečieme pri 180 °C asi 20 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 10 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 35 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 80 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

