

Banánové šišky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom, korením, citrónovou šťavou do žltej peny. Pridáme roztláčený banán a šľaháme ďalšie 3 minúty. Prisypeme múku a prášok do pečiva a krátko šľaháme. V hlbšom hrnci si rozpálime masť s olejom tak, aby šišky mohli plávať. Pridáme mrkvu nakrájanú na plátky (tuk sa potom tak nepripaľuje). Pomocou dvoch polievkových lyžíc tvoríme šišky (halušky) a smažíme ich z každej strany dozlatista vo vriacom oleji. Osmažené necháme odkvapkať na obrúsku. Schladené podľa chuti docukrujeme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 150 g
- **Mrkva** - 20 g
- **Citróny** - 3 g
- **Banán** - 150 g
- **Sadlo** - 30 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 25 g
- **Olej repkový** - 15 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škorica mletá** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Kardamóm mletý** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

