

Anjelské rezy

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Žĺtky (5) vyšľaháme s cukrom. Potom pridáme múku, prášok do pečiva, olej, vodu a nakoniec tuhý sneh z bielkov. Cesto nalejeme na plech vyložený papierom na pečenie. Do hrnca nalejeme 750 ml mlieka, pridáme cukor a privedieme do varu. Pudingový prášok rozmiešame vo zvyšnom mlieku a nalejeme do horúceho mlieka. Varíme do zhutnutia. Hotový puding nalejeme na cesto a dáme piecť do vopred vyhriatej rúry doružova. Kyslé smotany zmiešame s cukrom (20 g) a nalejeme na upečený, ešte teplý múčnik. Posypeme kakaom a škoricou. Necháme stuhnúť v chladničke.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 200 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 10 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 415 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor múčka** - 220 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Škorica mletá** - 7 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 74 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

