

Piškótový chlebíček

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vyšľaháme si dotuha sneh z bielkov so štipkou soli a 100 g cukru. Ďalej si vyšľaháme 4 žĺtky so 100 g cukru, vanilkovým cukrom, horúcou vodou a olejom. V miske si zmiešame múku, prášok do pečiva, hrozienka a nasekané oriešky. Do žĺtkovej zmesi zľahka striedavo na trikrát vmiešame sypkú zmes a tuhý sneh (najlepšie ručne). Cesto nalejeme do vymazanej a vysypanej formy. Pečieme na 170 °C asi 40 min. (skúšame špajľou).

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 300 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 15 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

