

Hrnčekový perník

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Plech vymažeme masťou a vysypeme kokosom. V jednej mise vyšľaháme bielky na hustý sneh, v druhej cukor a žĺtky na penu, pomaly vlejeme kefír zmiešaný s medom, šľaháme na nízke obrátky, nakoniec pomaly kvapkáme olej. Múku zmiešame s kypriacim práškom a korením a postupne vmiešavame (už nešľaháme) a vytvoríme hustejšie cesto bez hrudiek. Nakoniec opatrne po lyžiciach pridáme a vmiešame sneh z bielkov a citrónovú kôru. Ihneď prelejeme na plech a pečme na 170 stupňov asi 30 minút s hrnčekom vody. Hneď ako vychladne perník, potrieme ho čokoládovou polevou a posypeme kokosom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 240 g
- **BABIČKA Kefír 3,3% 950 g** - 200 g
- **Kokos strúhaný** - 30 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Sadlo** - 5 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Hrozienka** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 230 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 5 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Kypriaci prášok do perníka 20 g** - 5 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Korenie do perníka** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

