

Kávový zákusok

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zahrejeme mlieko, nasypeme kypriaci prášok a necháme vzísť ako kvások. Zmiešame ostatné suroviny (hladká múka, práškový cukor, 250 g masla a vajce) a zalejeme „kváskom“. Vypracujeme cesto. Rozdelíme cesto na 3 časti a každú zvlášť rozvaľkáme. Upečieme na pomastenom plechu cca 200 °C 4 – 6 minút. 900 ml mlieka s hrubou múkou uvaríme na kašu. Do horúcej kaše primiešame cukor a maslo. Potom pridáme kakao, mletú kávu a hneď natrieme medzi upečené pláty cesta. Vrch koláča posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Karo 180 g** - 25 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 500 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 12 g
- **Cukor múčka** - 130 g
- **Cukor kryštál** - 45 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 500 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

