

Slané croissanty bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z múky, tvarohu, mäkkého masla, 2 vajec a soli vymiesime kompaktné cesto, ktoré zabalíme do fólie a necháme v chladničke aspoň hodinu-dve stuhnúť a odpočinúť.

Potom cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a radielkom ho nakrájame na trojuholníky. Tie zrolujeme do rožtekov, poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a potrieme ich rozšľahaným vajíčkom.

Na povrchu ich môžeme posypať napríklad strúhaným syrom alebo rôznymi semiačkami, rascou alebo mletou červenou paprikou.

Pečieme ich pri teplote 190 stupňov asi 20-25 minút. kým sa nezačnú sfarbovať do zlatohneda.

Počas pečenia môže z rožtekov vytekať tuk, čo je v poriadku.

Upečené slané croissanty bez lepku dáme vychladnúť na mriežku.

Podávame ich k nápojom alebo na raňajky či desiatu.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 280 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 150 g
- **Paprika sladká mletá** - 10 g
- **Eidam 30%** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

