

Slané bezlepkové keksíky s makom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku premiešame so soľou a kypriacim práškom. Pridáme na kocky nakrájané studené maslo, bryndzu, vaječný žltok a celý nemleté mak a ručne spracovávame na cesto. Keď sa jednotlivé suroviny ako-tak prepoja, pridáme 1-2 PL studenej vody a vymiesime kompaktné cesto.

Cesto hneď rozvalkáme na doske, ktorú sme pomúčili bezlepkovou múkou. Odporúčame vyvalkať cesto na takých 7 mm (lepšie je hrubšie než tenšie). Z cesta vyklarujeme rôzne drobné tvary, napríklad kvetinky a kladieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme ich rozšľahaným vajíčkom a pečieme na 180 stupňoch asi 15 minút, kým sa povrch keksíkov začne sfarbovať do zlatohneda.

Vyberieme z rúry a necháme ich vychladnúť.

Slané bezlepkové keksy podávame napríklad k nápojom (výborne chutia s bielym vínom) alebo len tak, na chrumkanie pri telke. Kto chce, môže si keksíky na povrchu posypať sezamovým alebo ľanovým semiačkom, prípadne torchu posypať mletou červenou paprikou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 120 g
- **Mak mletý modrý** - 12 g
- **Bryndza plnotučná** - 75 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 75 g
- **Žitok** - 28 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

