Mrkvová bábovka

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Cukor (150 g), olej, vanilku, jogurt a 2 vajcia vymiešame v mise do krémova.

Pridáme strúhanú mrkvu, mleté orechy, štipku soli a zamiešame. Na túto zmes preosejeme múku zmiešanú s kypiracim práškom a sódou bikarbónou a gumenou varechou sypkú zmes vmiešame do mokrých prísad.

Vylejeme do vymastených a bezlepkovou múkou vysypaných formičiek na minibábovky a pečieme v dobre rozohriatej rúre na 200 stupňoch asi 25 minút, kým nie sú bábovky prepečené (môžeme odskúšať pomocou špajle).

Na vlažné bábovečky nanesieme polevu, ktorú si pripravíme rozmiešaním krémového syra s cukrom (40g), maslom a mliekom. Posypeme nasekanými a opraženými vlašskými orechami.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **Philadelphia original 125 g** - 125 g
- **Mrkva** - 160 g
- **Muškátový orech celý** - 0.5 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor múčka** - 36 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 125 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 40 g
- **Vanilkový cukor** - 5 g
- **Škorica mletá** - 10 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 3 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Zázvor mletý** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE