

Bezlepkové fánky

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky přísady spolu vymiesime na vláčne cesto (250 g múky, 250 g hrudkovitého tvarohu, 30 ml vlažného mlieka, 30 g masla, 1 ČL sódy, trocha citrónovej kôry), 2 ČL rumu pridávame nakoniec, asi uprostred miesenia. Necháme 5 minút odležať, a potom vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku približne 5 mm. Radielkom krájame na obdĺžniky veľkosti asi 4×3 cm, potom do každého obĺžnika šikmo stredom urobíme jeden alebo dva pásiky. Vysmážame v hlbšej panvici alebo hrnci na rozpálenom oleji z každej strany do zlatista. Necháme osušiť od oleja na papierovom obrúsku a obalíme v práškovom cukre. Podávame s roztopenou čokoládou alebo lekvárom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 30 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Maslo** - 30 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

