Bezlepkové šišky

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Do vlažného mlieka rozdrobíme droždie s lyžicou cukru a necháme pri izbovej teplote, kým sa nevytvorí kvások.

Múky, zvyšný cukor, štipku soli, citrónovú kôru premiešame, potom pridáme tuk, 4 žĺtky, 1 PL rumu dáme do misy, pridáme kvások a pomocou mixéra s hnetacími metličkami vymiešame hladké lepkavé cesto. Cesto necháme v mise, prikryjeme igelitom a necháme asi pol hodinu odpočívať. Potom cesto vyklopíme na dobre pomúčenú dosku a ručne ho premiesime. Vyvaľkáme ho na hrúbku asi 1 cm a vykrajujeme okrúhle šišky. Tie poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, prikryjeme ich čistou utierkou a necháme pol hodinu podkysnúť. V kastróle si rozohrejeme olej alebo masť na teplotu max. 170 stupňov. V strede nakysnutých šišiek spravíme priehlbinku (napríklad pomocou malého štamprlíka) a šišky opatrne kladieme do rozpáleného oleja. Kastról prikryjeme pokrievkou a šišky smažíme asi dve minúty do zlatohneda. Potom pokrievku dáme bokom, šišky pretočíme a dosmažíme aj z druhej strany ešte asi minútu.

Vyberieme, necháme odkvapkať na papierovej kuchynskej utierke.

Bezlepkové šišky podávame pocukrované a ozdobené lekvárom. Najlepšie chutia čerstvé, ešte trochu teplé.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 21 g
- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 220 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 24 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 36 g
- **Olej slnečnicový** - 500 g
- **Maslo** - 40 g
- **Žĺtok** - 102 g
- **Slivkový lekvár** - 60 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 24 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE