

Minibábovky bez lepku s mandľami a tvarohom

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cesto si pripravíme podľa návodu na obale, pridáme do ňho tvaroh a nasekané mandle, vylejeme do maslom vymastených a múkou vysypaných malých bábovkových foriem a dáme do rúry vyhriatej na 150°C. Pečieme cca 35 – 40 minút. Po upečení necháme minibábovky bez lepku vychladnúť a opatrne povyberáme z foriem. Polevu pripravíme vyšľahaním všetkých surovín (1 vaječný bielok, 150 g práškového cukru, šťava z polovice citróna, 1 PL vriacej vody) spolu. Ozdobíme mandľovými lupienkami.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 150 g
- **Citróny** - 25 g
- **Pitná voda nesýtená** - 12 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Olej repkový** - 150 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Bielok** - 31 g
- **Mandle jadrá** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

