

Jablkové pité bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 balenia lineckého cesta osobitne najprv dobre premiesime na doske (môžeme ju pomúčiť bezlepkovou múkou Promix UNI). Keď je cesto zmknuté a dobre sa tvaruje, vyvalkáme z neho tenší plát, ktorý uložíme na dno plechu na pečenie alebo do väčšej okrúhlej tortovej formy. Začistíme okraje.

Očistené a nastrúhané jablká necháme chvíľu odstáť a potom z nich vyžmýkame prebytočnú tekutinu. Jablká premiešame s cukrom (asi 100 g) a mletou škoricou a nanesieme ich na prvú vrstvu cesta. Uhladíme a zarovnáme povrch.

Druhú časť cesta rovnako spracujeme, vyvalkáme a opatrne ňou prikryjeme jablká. Cesto popicháme vidličkou.

Pečieme v dobre rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 25 – 30 minút, kým sa nám cesto nezačne sfarbovať do zlatohneda.

Odstavíme, necháme vychladnúť a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Hotové bezgluténové cestá 500 g** - 1000 g
- **Jablká červená** - 500 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Škorica mletá** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

