

Velkonočný baranček bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si zo štyroch vajec oddelíme bielky a žĺtky. Z bielkov vyšľaháme sneh. Odložíme nabok.

Do väčšej misy rozbijeme zvyšné dve vajcia, pridáme štyri žĺtky, krupicový cukor, vanilínový cukor, citrónovú šťavu a kôru a vyšľaháme všetko spolu do nadýchanej peny. Trvá to približne päť minút.

Do peny postupne gumenou varechou vmiešame sneh z bielkov a preosiatu múku. Formu na barančeka, prípadne akúkoľvek inú formu, dôkladne vymastíme olejom a vysypeme múkou.

Cesto prelejeme do formy a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180°C. Pečieme cca 45 minút.

Po dopečení, vyberieme z rúry a necháme trochu vychladnúť. Ak sa baranček nedá ľahko vyklopiť z formy, zabalíme na 10 minút formu do mokrej utierky a potom opatrne vyklopíme. Posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 240 g
- **Citróny** - 10 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

