

Bezlepková bábovka z pohánkovej múky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske spolu miešame mäkké maslo a práškový cukor do krému, postupne prišľahávame po jednom žĺtku (4 ks).

Pridáme pohánkovú múku zmiešanú s kypriacim práškom a škoricou, premiešame mixérom. Teraz pridáme mleté vlašské orechy a kukuričný škrob, mlieko a celú zmes ešte rýchlo premiešame mixérom.

Napokon pomocou gumenej varechy vmiešame do cesta vyšľahané 4 bielky.

Cesto nalejeme do tukom vymastenej a bezlepkovou múkou vysypanej bábovkovej formy. Naša bezlepková bábovka sa piekla v dobre rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 35 minút. Pred podávaním zľahka posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 60 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 125 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Rezistentný škrob** - 50 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

