

Chrumkavé domáce oblátky bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

3 stredne veľké vajcia vážia asi 150 g. K nim pridáme 150 g trstinového cukru a dobre ich spolu premiešame (stačí metličkou). Nezabudnime na štipku soli a za lyžičku mletej škorice. V miske roztopíme 150 g masla a necháme ho vychladnúť.

Do vaječno-cukrovej zmesi teraz pridáme 150 g ryžovej múky a varechou alebo metličkou premiešame. Na to nalejeme roztopené tekuté maslo a vymiešame do hladka. Necháme postáť 15 minút. Oblátkovač (vaflové železo) si nahrejeme na sporáku. Pred použitím obe strany oblátkovača zľahka potrieme maslom. Do stredu rozhodnutej oblátkovačovej platne dáme za lyžicu cestu, priklopíme vrchnú platňu a opekáme z oboch strán niekoľko sekúnd. Treba si odsledovať na prvých kúskoch, ako dlho ich treba opekať, len pre referenciu, my sme piekli z každej strany okolo 20 sekúnd.

Upečené oblátky ihneď vyklopíme na rovnú mriežku, asi do dvoch minút stuhnú a schrumkavejú.

Ešte horúce a mäkké oblátky môžeme napr.obtočiť okolo kužela a vyrobíme si tak bezlepkové zmrzlinové kornútky.

Oblátky podávame len tak, na chrumkanie, alebo so zmrzlinou, či ovocím a šľahačkou.

Ingrediencie

- **Ryžová múka** 200 g - 150 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 150 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

