

Bezlepkové taštičky s malinami

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky přísady na cesto (250 g bezlepkovej múky, pol CL soli, pol CL kypriaceho prášku, 100 g kyslej smotany, 200 g masla alebo rastlinného tuku (studeného, na kocky nakrájaného)), dáme do misky a varechou ich premiešame, aby sa začali spájať mokré a suché ingrediencie. Potom rukou začneme zľahka miesiť cesto, ale len pokiaľ sa jednotlivé přísady nespoja a nevytvoria guľu. Cesto nepremiesime, ide nám o to, aby v ňom ostali kúsky masla. Pracujeme rýchlo, aby sa maslo nezačalo topiť.

Guľu z cesta zabalíme do potravinovej fólie, sploštíme ju na disk a uložíme do chladničky asi na pol hodinu až hodinu, aby cesto stuhlo a vychladlo.

Medzitým si pripravíme plnku. Maliny dáme do kastrolíka, posypeme cukrom a mletou škoricou a začneme zahrievať. Kukuričný škrob si rozmiešame s troškou vody, aby sa rozpustil a prilejeme ho do variácií sa malín. Z ovocia uvaríme hustejšiu kašu, odstavíme a necháme vychladnúť.

Studené cesto rozvalkáme na ľahko pomúčenej doske na hrúbku asi pol centimetra a radielkom ho rozdelíme na rovnaké štvorce, veľké asi 7×7 cm.

Do stredu každého štvorca dáme za lyžičku malinovej plnky, okraje potrieme rozšľahaným vajíčkom a preložením vytvoríme taštičky (trojuholníkové alebo obdlžnikové).

Bezlepkové taštičky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme ich rozšľahaným vajíčkom a pečieme v rozohriatej rúre na 200 stupňoch asi 20 minút do zlatohneda.

Upečené bezlepkové taštičky necháme vychladnúť.

Pred podávaním ich možno posypať práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 250 g
- **Maliny čerstvé** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 200 g
- **Škorica mletá** - 1.5 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

