

Bezlepkové koláčky na Valentína

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Asi deci mlieka zohrejeme a rozpustíme v nej med. V malej misičke rozpustíme maslo alebo rastlinný tuk. Obe veci vlejeme do misy, do ktorej sme vysypali balenie bezlepkovej zmesi na perník. Postupne budeme prilievat zvyšok mlieka až dokým sa nám nevytvorí cesto lávovitej konzistencie (husté ale stále tekuté).

Cesto nalejeme na plech (použili sme menší plech ako štandardný) vystlaný papierom na pečenie (aby sa papier nešmýkal a nekrčil, odporúčame potrieť plech najprv tukom a až potom naň prilepiť papier na pečenie). Cesto na povrchu uhladíme a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 20 minút. Cesto po dopečení necháme úplne vychladnúť.

Vychladnuté cesto rozrežeme na tri rovnaké časti. Prvú časť potrieme vrstvou džemu, priložíme na ňu druhú časť cesta a tú rovnako potrieme vrstvou džemu. Napokon priložíme poslednú, tretiu vrstvu. Na tú priložíme papier na pečenie a koláč asi na hodinu zaťažíme napríklad doskou alebo ťažkou knihou.

Po hodine cesto odkryjeme, pomocou vykrajovačky vykrajujeme srdiečka. Tie pred podávaním posypeme práškovým cukrom a ozdobíme malinou.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 24 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Maslo** - 50 g
- **Ríbezľový džem** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

