Pohánkové sušienky

Počet porcií: 12
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Najprv v mise vyšľaháme do bleda vajce s cukrom. Potom prilejeme olej a dobre ho rozmiešame vo vajíčkovej zmesi. Ďalej pridáme mleté orechy a mlieko a zmes rozmiešame. Napokon vmiešame zľahka pohánku premiešanú so škoricou a kypriacim práškom. V tomto štádiu si môžeme zvoliť cestu, či chceme chrumkavé keksíky, alebo skôr kekse piškótového charakteru. Pre "piškótové" keksy musí byť cesto polotekuté, t.j.odpadáva z lyžice v redších kúskoch, resp.pomaly steká ako láva. Na rozriedenie cesta možno použiť trochu vody alebo mlieka. Ak chceme keksíky chrumkavé, pridáme striedavo lyžicu orechov a pohánkovej múky, kým sa z cesta nesformuje guľa.

Piškótovú verziu cesta nanášame na plech vystlaný papierom na pečenie pomocou zdobiaceho vrecka (robíme bodky, ktoré sa na plechu rozlejú), pre druhú verziu odoberáme cesto lyžičkou (alebo naberačkou na zmrzlinu) a robíme na plech s papierom kôpky, ktoré potom dnom pohára stlačíme do tvaru keksíka. Odporúčame zakaždým dno pohára namočiť do vody, aby sa naň cesto nelepilo.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch 10-15 minút podľa veľkosti keksíkov. Pri menších piškótkach bude stačiť menej minút.

Ingrediencie

- **Vlašské orechy jadrá** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE