

Maslový banánový chlebík bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si na miernom plameni roztopíme maslo (pozor, nevaríme ho, len zahrejeme do roztopenia) spolu so zrnkami z polovice vanilkového lusku. Cukor a 3 žltky šľaháme do nadýchaného bledého krému (až peny). Potom do vajíčkovej zmesi preosejeme múku a gumenou varechou zľahka ale dôkladne vmiešame tak, aby neostali hrudky. Zrelý banán rozmixujeme ponorným mixérom a vlejeme ho do cesta, premiešame. Napokon primiešame roztopené maslo s vanilkou a dohľadka rozmiešame.

Cesto nalejeme do vymastenej a vymúčenej formy na chlebík a pečieme asi 45 minút na 190 stupňoch. Po dopečení odskúšame špajlou, či je koláč prepečený a necháme ho vychladnúť.

Napokon ho vyklopíme z formy, polejme roztopenou čokoládou s lyžicou oleja a necháme čokoládu stuhnúť.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Banán** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Maslo** - 100 g
- **Žitok** - 84 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g
- **Vanilkový struk** - 0.2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

