

Plnené trubičky bez lepku CANNOLI

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Múku a kypriaci prášok preosejeme, pridáme zmäknuté maslo, cukor, soľ, žltok a víno a rýchlo zo surovín pripravíme hladké cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fo'lie a necháme ho aspoň pol hodinu odpočinú a dozrieť v chladničke.

Cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske na tenko, asi na 1-2 mm a pomocou vykrajovačky vykrajujeme kruhy asi s priemerom 10 cm. Valčekom ich potom prevalkáme do tvaru oválu. Každý ovál obmotáme okolo trubičky a v strede ich zlepíme pomocou bielka (tento krok určite nepreskočte, lebo sa vám trubičky počas smaženia otvoria). Do menšieho hrnca dáme olej, aby ho bolo na výšku aspoň 3-4 cm a na strednom ohni ho rozpálime.

Trubičky v oleji opekáme do zlatista, dávame pozor, aby neprihoreli, ide to celkom rýchlo. Necháme ich odkvapkať na kuchynskej utierke.

Vychladnuté trubičky plníme plnkou, na ktorú sme vyšľahali šľahačku s cukrom (2-3 PL práškového cukru), zľahka premiešali s kyslou smotanou (2-3 PL) a napokon sme do nej vmiešali kúsky čokolády a hrušky (ošúpanej a nakrájanej na malé kúsky). Pred podávaním môžeme posypať práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 35 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 80 g
- **Hrušky zelené** - 30 g
- **Cukor múčka** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 60 g
- **Žitok** - 28 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

