

Tradičný bezlepkový domáci kysnutý koláč s malinami a mandľovou mrveničkou

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z 250 ml teplého mlieka, kocky droždia a lyžice cukru pripravíme kvások. 500g Promix Alfa zmesi premiešame s 3 PL práškového cukru, 70 g mäkkého masla, pridáme vykysnutý kvások a trochu mlieka tak, aby sme dosiahli nelepivú konzistenciu. Pokropíme vodou a necháme prikryté v mise aspoň hodinu kysnúť. Nakysnutú zmes rukami natlačíme do vymastenej formy na koláč, posypeme asi 250 g malín (môžu byť aj mrazené) a mrveničkou, na ktorú zmiešame 3 PL mletých mandlí, 3 PL práškového cukru a 1 PL masla). Pečieme na 200 stupňoch asi pol hodinu, kým sa cesto nesfarbí do zlatohneda. Najlepšie chutí čerstvo napečený.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 500 g
- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Med včelí kvetový** - 12 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Maslo** - 70 g
- **Mandle jadrá** - 36 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

