

Zemiakové šišky bez lepku s jahodovou penou

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do 100 ml teplého ovseného mlieka pridáme 1 ČL z odváženej múky a cukru, pridáme droždie a dobre spolu premiešame.

Necháme na teplom mieste vzísť kvások (trvá to 10-15 minút).

Múku, tapiokový škrob, práškový a vanilínový cukor, nastrúhané zemiaky (vopred uvarené), citrónovú kôru a štipku soli spolu premiešame vo väčšej mise. Pridáme 2 žĺtky, zvyšok ovseného mlieka, rum (1 ČL) a nakoniec kvások.

Vymiesime hladké cesto, misu prikryjeme utierkou a necháme 90 – 120 minút kysnúť na teplom mieste. Po vykysnutí pridáme do cesta roztopený Palmarín (20 g) a znova premiesime ručne až sa tuk s cestom spojí.

Cesto preložíme na pracovnú pomúčenú dosku, vyvalkáme na hrúbku 3 cm a vykrajujeme malé kolieska s priemerom asi 5-7 cm.

Zemiakové šišky bez lepku necháme ešte aspoň 10 minút podkysnúť. V hlbšej panvici rozpálime olej, potom znížime teplotu a smažíme šišky z každej strany do zlatista.

Na jahodový sneh si nad parou vyšľaháme 2 bielky s cukrom a nakoniec prišľaháme aj jahodový lekvár (2 PL).

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 280 g
- **Zemiaky** - 250 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 20 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Droždie 7 g** - 7 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

