

Medový orechový koláč bez lepku

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Med a maslo zahrejeme na miernom plameni, kým sa maslo nerozpustí a med nezredne. Odstavíme, pridáme vajce, vanilkový cukor, 1 PL rum a 4 PL z odváženej múky. Vymiešame do hladka a potom vyklopíme do zvyšku múky zmiešanej s kukuričnou múkou a jeleňou soľou.. Vypracujeme cesto a v miske ho necháme v chladničke odpočívať 24 hodín. Odpočnuté cesto vyvalkáme na veľkosť plechu, potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme sekanými orechami a cukrom. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch asi 12-14 minút do zlatohneda. Vychladnutý rez nakrájame na lichobežníky.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

