

Medové praclíky bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Med a maslo zahrejeme na miernom plameni, kým sa maslo nerozpustí a med nezredne. Odstavíme, pridáme vajce, vanilkový cukor vymiešame a túto zmes vyklopíme do múky zmiešanej s gaurovou alebo xantánovou gumou (1 ČL) a sódou bikarbónou. Vypracujeme cesto a v miske ho necháme v chladničke odpočívať 24 hodín. Odpočnuté cesto šľáme na valček s priemerom asi 5-7 mm a z kúskov dlhých asi 10-12 cm formujeme praclíčky. Ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme ich rozšľahaným vajcom a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 10 minút do zlatista.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 300 g
- **Med včelí kvetový** - 150 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

