

Vianočný chlebík bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 stredne veľké zemiaky šupke uvarené a vychladnuté zemiaky ošúpeme a nastrúhame na jemno. Maslo (100 g) vyšľaháme so žĺtkami (5 ks), s pr.cukrom (150 g) a vanilínovým cukrom. Pridáme nastrúhané zemiaky, mleté orechy, múku, čokoládu, nasekané orechy a dobre premiešame. Nakoniec jemne gumenou varechou zapracujeme vyšľahaný sneh z bielkov (5 ks). Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy na chlebík (alebo srnčí chrbát) a dáme piecť do rúry vyhriatej na 170°C na asi 45 minút. Poleva: maslo (100 g) rozpustíme vo vodnom kúpeli, pridáme kakao, cukor (100 g) a mlieko a metličkou miešame až kým nevznikne hladká poleva. Odstavíme zo sporáka. Upečený a vychladnutý chlebík vyberieme z formy, potrieme lekvárom a polejeme čokoládovou polevou. Ozdobíme orechami.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 72 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 36 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 36 g
- **Zemiaky** - 200 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Maslo** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Ríbezl'ový džem** - 50 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

