

Bezlepkové striekané pečivo

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suché prísady (200 g bezlepkovej múky, 100 g práškového cukru, 100 g zemiakového škrobu, 1 ČL vanilky (extrakt, mletá alebo vanilkový cukor), štipka soli, 1 ČL guarovej alebo xantánovej gumy) zmiešame v miske. Pridáme citrónovú kôru, 2 vajcia, vodu a maslo a mixérom ich vypracujeme na hladké cesto. Ak je príliš tuhé, môžeme pridať ešte za lyžicu vody. Cesto by sa malo dať striekať pomocou ozdobného vrecúška a malo by po nastriekaní držať tvar.

Na plech vystlaný papierom na pečenie striekame rôzne tvary, tyčinky, esíčka, oblúčky, krúžky...ktoré potom pečieme v rozohriatej rúre na 200 stupňoch asi 10 minút, kým nezačnú jemne hnednúť.

Vyberieme ich z rúry a necháme úplne vychladnúť na plechu, potom ich môžeme plniť džemom a vždy po dve spájať, alebo ich namočíme do roztopenej čokolády.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 10 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Rezistentný škrob** - 100 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 20 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

