

Bezlepkové lievance

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V 3 dl vlažnej vody rozpustíme 1 PL cukru a $\frac{1}{4}$ kocky droždia. Prisypeme hotovú palacinkovú zmes v prášku, pridáme štipku soli a metličkou alebo mixérom rozmiešame na hladké polotekuté cesto. Necháme na teplom mieste kysnúť asi $\frac{3}{4}$ hodinu (cesto mi nímálne zdvojnásobí objem). Na lievancovú panvicu dáme $\frac{1}{2}$ lyžičky oleja do každej jamky, zohrejeme a naberačkou dáme dávku vykysnutého lievancového cesta a pečieme z jednej strany na stredne silnom plameni asi 1 minútu. Keď cesto navrchu začne schnúť, prevrátíme lievanec na druhú stranu a pečieme znovu asi 1 minútu, resp. do požadovaného stupňa upečenia. Upečené lievance potrieme džemom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 10 g
- **Bezgluténové Palacinky v prášku 250 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Marhuľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

