

Bezlepkové madlenky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajce, cukor (80 g), vanilku a soľ vymiešame do bledej nadýchanej peny. Na túto penu preosejeme múku a gumenou varechou jemne vmiešame.

Zmesi by sa mali premiešať dôkladne, ale opatrne, aby sme ponechali nadýchanosť.

Nakoniec prilejeme vychladnuté roztopené maslo a dôkladne vmiešame.

Misku prikryjeme potravinovou fóliou a necháme v chladničke asi hodinu stuhnúť.

Keď je zmes stuhnutá, malou lyžičkou odkrajujeme kúsky cesta a vtlačáme ich do formy na madlenky (formu je dobré na prvýkrát jemne vytrieť olejom a vysypať trochou Promix zmesi).

Pečieme na 180 stupňoch asi 15 minút, kým nezačnú okraje madleniek jemne hnednúť. Necháme úplne vychladnúť.

Ny vylepšenie ich môžeme potierať ovocnou šľavou zmiešanou s práškovým cukrom, na madlenkách sa tak vytvorí jemná škrupinka a tá ich ochráni pred vysychaním.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 120 g
- **Pomaranče** - 40 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Vajcia** - 50 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

