

Jablkový bezlepkový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na jablkový bezlepkový koláč najprv premiešame múku s guarovou alebo xantánovou gumou (1 ČL), cukrom (60 g) a soľou, potom pridáme na kocky nakrájané studené maslo, 2 vajce a žltok a vypracujeme cesto, ktoré nebude tuhé. Zabalíme ho do potravinovej fólie a necháme v chladničke hodinu odpočívať. Tento krok nepodceňujeme, cesto počas odpočívania dozrieva a oveľa ľahšie sa s ním potom pracuje.

Hotové cesto potom natlačíme na dno formy na tarty (nízka keramická alebo kovová forma), na cesto poukladáme na plátky nakrájané jablká, ktoré podľa chuti posypeme kryštálovým cukrom a škoricou.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 30 minút, kým sa okraje cesta nesfarbia do zlatohneda.

Necháme úplne vychladnúť a až potom rozkrájame.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta** 500 g - 220 g
- **Jablká červená** - 150 g
- **Cukor múčka** - 60 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 90 g
- **Žltok** - 28 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

