

# Bezlepkové slané tyčinky

**Počet porcií:** 10

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Do misy dáme nátierkové maslo a jeden a pol šálky zmesi Promix BETA (použili sme šálku o objeme 250 ml). Obe ingrediencie lyžicou riadne premiešame, aby sa spojili. Ak je zmes príliš lepkavá, pridáme ešte 1-2 PL Prmix BETA zmesi.

Rukou vypracujeme nelepivé cesto a necháme ho chvíľu prikryté odpočinúť. Medzitým si pripravíme plech na pečenie, na ktorý položíme papier na pečenie. Rúru rozohrejeme na 200 stupňov.

Odpočínuté cesto rozvalkáme na doske (odporúčame posypať ju BETA zmesou) a vyvalkáme obdĺžnik hrubý asi pol centimetra. Potrieme ho rozšľahaným vajíkom, posypeme soľou a celou rascou a rádielkom nakrájame na tyčinky.

Poukladáme na plech a pečieme asi 15-18 minút do zlatohneda.

Najlepšie chutia čerstvé.

## Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Rasca** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

