

# Bezlepkové pečené minišišky s jablkami

**Počet porcií:** 10

**Čas prípravy:** 40 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Rúru rozohrejeme na 160 stupňov a jemnou vrstvou oleja vytrieme formu na mini šišky (ak nemáme, môžeme použiť aj formu na mini muffiny a pod.).

V mise zmiešame jablká (250 g najemno nastrúhaných jablák), 2 rozšľahané vajcia, smotanu (60 ml), olej a vanilku. V druhej miske miešame suché prísady (zmes Promix BETA, cukor (100 g), kypriaci prášok, soľ a škoricu).

Suchú zmes postupne primiešavame do jablkovej zmesi, ale dávame pozor, aby sme ich nepremiešali. Stačí miešať iba toľko, aby sa jednotlivé zložky spojili.

Zmes naplníme do zdobiaceho vrečka a nanesieme do formy. Pečieme asi 14 minút, kým sú šišky na povrchu pružné. Necháme ešte 5 minút vo forme.

Hotové šišky môžeme poliať polevou z javorového sirupu, na ktorý si zohrejeme 60 ml javorového sirupu, 1 kopcovitú PL masla, 140 g práškového cukru a 2 PL šľahačkovej smotany, premiešame, kým sa cukor nerozpustí a namáčame v nej šišky.

## Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 230 g
- **Jablká červená** - 250 g
- **Cukor múčka** - 140 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 75 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

