

Rýchle nekysnuté šišky bez lepku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo všetkých surovín (10 PL múky, 2 PL práškového cukru, 1 balenie kyslej smotany (200 g), 2 žĺtky, 1 kopcovitá ČL sódy bikarbóny, 1-2 PL rumu, štipka soli) okrem oleja, práškového cukru na posypanie a džemu vypracujeme cesto. Na pomúčenej doske ho rozvalkáme na hrúbku asi 1 cm a vykrajujeme okrúhle tvary, ktoré vysmážame v rozpálenom oleji na strednom ohni. Cesto si môžeme pripraviť aj redšie, potom lyžicou naberaíme porcie mäkkého cesta a vkladáme ich do rozpáleného oleja a smažíme.

Hotové šišky posypeme práškovým cukrom a dozdobíme džemom. Najlepšie chutia čerstvé, ešte trochu teplé.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 120 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Žítok** - 56 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Marhuľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

