

Jablkovo-škoricové rolky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jablká (2 ks) si olúpeme a nakrájame na drobné kocky. Na panvicu si dáme vodu, citrónovú šťavu, lyžicu (trstinového) cukru, kukuričný škrob (1 ČL) a lyžičku škorice. Pridáme aj nakrájané jablká a dáme na platňu. Jablká dusíme do tej chvíle, než sa nám tekutina zredukuje a jablká zmäknú. Medzitým si orežeme zo všetkých strán chlieb (15 krajce) a rozvalkáme ho valčekom, aby nám vznikla placka. V miske si zmiešame (trstinový) cukor (50 g) a lyžičku škorice. Hotovú jablčnú zmes necháme vychladnúť.

Rozvalkaný chlieb naplníme touto zmesou a zarolujeme. Rolky upevníme dvoma špáradlami, potrieme zo všetkých strán maslom a pomocou lyžice každú rolku posypeme zo všetkých strán cukrom so škoriceou. Hotové rolky naukladáme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme cca 15 minút na 175 stupňov.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 150 g
- **Citróny** - 10 g
- **Jablká červená** - 120 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Hrozienka** - 30 g
- **Škorica mletá** - 25 g
- **Rezistentný škrob** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

