

Orechový chlebíček s čokoládou

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejte na 170 °C. Formu na biskupský chlebíček vymažte olejom a vysypte troškou múky Mix C. Do jednej misy dajte bielka (4 ks) so štipkou soli a vyšľahajte tuhý sneh. V druhej mise vyšľahajte žĺtky (4 ks) s medom alebo cukrom do peny. Maslo roztopte a nechajte vychladnúť. Potom ho spolu s jogurtom vmiešajte do žĺtkov. Do tretej misy preosejte múku Mix C s práškom do pečiva a premiešajte spolu s orechmi (200 g, mleté). Sypkú zmes vmiešajte k tekutej zmesi. Nakoniec ručne a veľmi opatrne vmiešajte sneh (aby vám nespadol). Cesto nalejte do formy, uhladte a pečte 50-60 minút. Pre istotu vyskúšajte špajľou, či už je hotové. Upečený chlebíček opatrne vyklopte z formy a nechajte vychladnúť. Vo vodnom kúpeli rozpustíte čokoládu a (kokosový) olej. Premiešajte a prelejte cez chlebíček. Pokiaľ by sa vám čokoláda zdala príliš riedka, môžete ju na chvíľu dať do chladničky a priebežne miešať, aby trochu stuhla. Na koniec chlebíček na povrchu ozdobte vlašskými orechmi a nechajte stuhnúť. Chlebíček vydrží tri až štyri dni pri izbovej teplote.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 150 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 190 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 280 g
- **Med včelí kvetový** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 6 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 115 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

