

Orechové vianočné pečivo

Počet porcií: 40

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy dáme bielka (2 ks), štipku soli a začneme šľahať pomocou kuchynského robota alebo ručného mixéru. Akonáhle začnú bielka belieť, začneme po lyžiciach pridávať múčkový cukor. Šľaháme ešte niekoľko minút, pokiaľ nevznikne veľmi tuhý sneh. Do misy pridáme mleté orechy (160 g) a na nízkom stupni šľaháme. Nakoniec pridáme bezlepkovú múku, ktorú vmiešavame pomocou ručnej stierky. Pripravíme si dva plechy, ktoré vyložíme papierom na pečenie. Rúru si rozohrejeme na 170 °C. Pomocou dvoch lyžičiek vytvarujeme na plech hrudky. Nakoniec všetky hrudky ozdobíme polovičkami vlašských orechov. (40 ks). Pečieme cca 15 minút.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 50 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 210 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Bielok** - 62 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

