

Mäkké citrónové pečivo

Počet porcií: 50

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo s cukrom vymiešame do peny, pridáme vajce a žltok a vypracujeme do krému. Pridáme strúhanú citrónovú kôru. Múku zmiešame so xanthanom (1/2 ČL), pridáme ju do krému a krátko zamiešame. Mäkké cesto necháme postáť v chladničke jednu hodinu. Potom z neho vytvarujeme guľôčky veľkosti orecha a poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie v určitej vzdialenosti od seba, pretože počas pečenia narastú. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme pri teplote 170°C (vrchný aj spodný ohrev) asi 12-14 minút, kým spodný okraj nebude krásne oranžový. Práškový cukor vyšľaháme s citrónovou šťavou do tuhej polevy, ktorú vylejeme na ešte teplé pečivo a necháme vychladnúť. Skladujeme v plechovej dóze.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 250 g
- **Citróny** - 20 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žltok** - 28 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

