

Piškótoý múčnik

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo vymiešame na krém, pridáme polovicu cukru (75 g) a miešame ďalších 10 minút. Zpracujeme žltka (3 ks), múku s práškom do pečiva a mlieko. Všetko dobre premiešame. Bielka (3 ks) vyšľaháme so zvyšným cukrom (75 g) a pridáme ich do cesta. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečieme 50 minút v predhriatej rúre pri teplote 180 °C.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 220 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 8 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

