

Jablkovo-orechová torta

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jablká ošúpeme, nastrúhame na plátky a pokvapkáme citrónovou šťavou. V kuchynskom robote pomelieme cukor, orechy a citrónovú kôru. Zmes preložíme do múky v miske, pridáme 3 vajcia, soľ, masla, prášok do pečiva a jogurt. Všetko dobre zamiešame. Polovicu cesta vylejeme do maslom vymastenej a pomúčenej tortovej formy, poukladáme naň vrstvu jablk, vylejeme na ne zvyšok cesta a znovu poukladáme vrstvu jablk. Pečieme 50 minút v predhriatej rúre pri teplote 180°C.

•

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 220 g
- **Citróny** - 15 g
- **Jablká červená** - 600 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Lieskové orechy** - 50 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 125 g
- **Jogurt bez laktózy 180 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

