

Graffe

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť, ošúpeme a pretlačíme cez pučidlo. Kvasnice rozdrobíme vo vermute (1 pohár) a v miske zmiešame zemiaky s ostatnými ingredienciami, kým nedosiahneme hladkú a jednoliatu hmotu. Z kúskov cesta vytvarujeme valčeky dlhé asi 5 cm, a konce každého z nich prekrížime (ako mašlička). Necháme nakysnúť, aby sa ich objem zdvojnásobil. Postupne ich vypražíme v dostatočnom množstve horúceho oleja dozlata z oboch strán. Posypeme práškovým cukrom a podávame.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 15 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 80 g
- **Zemiaky** - 250 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 25 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera original 250 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

