

Bezgluténové mramorové čoko tortičky

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mrkvu nastrúhajte a premiešajte ju v miske s vajíčkami (2 ks), sirupom (medom) a (kokosovým) olejom. Pridajte kukuričný škrob, droždie (1 ČL) a rozdrvené sušienky. Premiešajte. Polovicu pridajte do malej vystlanej formičky. Do zvyšku cesta pridajte kakaový prášok (2 PL). Na vrch pridajte druhú vrstvu a jemne formou potraсте. Pečte pri 180 °C približne 45 minút.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 30 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Droždie 7 g** - 6 g
- **Ľanový olej 250 ml** - 15 g
- **Gullón María - Bezgluténové sušienky 380 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

