

Tvarohové šišky

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Prísady na cesto (1 ks 250 g tvaroh tučný hrudkovitý, 1 vajce, 1/4 balíčka kypriaceho prášku, strúhaná citrónová kôra, štipka soli) spolu vymiešame a necháme aspoň 30 minút odstáť v chlade. Potom vytvarujeme malé šišky (ako malíček, pretože pri pražení rastú) a obaľujeme ich v krupici (2PL). Vypražíme zo všetkých strán na oleji a obalíme v cukre (práškový cukor s vanilkou).

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 30 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

