

Syrové čajové pečivo

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín vypracujeme cesto (300 g hladkej múky, 1 ks 180 g Smotanová nátierka, 200 g jogurt, soľ) a necháme ho 1 hodinu odležať na chladnom mieste. Potom ho vyvalkáme na pomúčenej doske a formičkami vykrajujeme rôzne tvary. Polovicu z nich potrieme bielkom a posypeme strúhaným eidamským syrom, rascou a hrubou soľou. Všetky kúsky upečieme. Neposypané tvary po upečení zlepujeme s posypanými cottage cheese s pažítkou..

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Pažítka** - 6 g
- **Rasca** - 1 g
- **Bielok** - 31 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g** - 180 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 200 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

