

Ovocný chlebík primátor

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Droždie zalejeme trochou vlažného mlieka a posypeme trochou cukru. Keď kvások nakysne, dáme do misy múku, časť mlieka, soľ a zamiesime cesto. Postupne pridávame vajcia (3 ks), rozpustené maslo, figy nakrájané nadrobno, mandle pokrúpané nahrubo, nakrájané kandizované ovocie, ostatné mlieko a rum (3 PL). Cesto miesime dovtedy, kým nie je dostatočne hladké a ľahké, ale nesmie byť príliš riedke (preto mlieko pridávame postupne). Keď je cesto dostatočne vypracované, urobíme dva rovnaké bochníčky a položíme ich na vymastený plech vysypaný múkou. Keď sú bochníky dostatočne nakysnuté, potrieme ich rozšľahaným vajcom, uložíme plech do vyhriatej rúry a upečieme.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Citróny** - 50 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Hrozienka** - 150 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Slivky sušené vykôstkované** - 50 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Figa čerstvá 40 g** - 150 g
- **Marhule sušené 100 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

