

Nekysnuté koláčky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín (250 g rastlinného stuženého tuku 500 g polohrubej múky 80 g droždia 2 vajcia 1 lyžica cukru 450 ml Rajo Acidko plnotučné biele troška soli) vypracujeme cesto, z ktorého – bez kysnutia – formujeme koláčky alebo šatôčky. Plníme ich slivkovým lekvárom a tvarohom s vanilkovým cukrom, pečieme v predhriatej rúre a ešte teplé obaľujeme v práškovom cukre.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 80 g
- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Slivkový lekvár** - 150 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 180 g
- **RAJO Laktofree Acidko biele 1% 450 g** - 450 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

