

Jogurtový závin

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (500 g polohrube) so soľou preosejeme. Pridáme tuk, jogurt a vypracujeme cesto, ktoré na pomúčenej doske rozvaľkáme, rozložíme naň ovocie, posypeme strúhankou, škoricovým cukrom a hrozienkami. Zvinieme, potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme na vymastenom plechu. Z tohto množstva môžeme urobiť 2 záviny. Pečieme v rozohriatej rúre na 190 stupňoch asi 25-30 minút do zlatohneda.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 500 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 10 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Hrozienska** - 600 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škoricový cukor** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

