

Jablkový chlebík

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistené postrúhané jablká premiešame s hrozienkami a škoricou (1ČL). Necháme postáť. Žĺtky (3ks), práškový (120 g) a vanilínový cukor (1 ČL) a maslo (80 g) vymiešame do peny. Pridáme jablká, múku (130 g hrubej) rozmiešanú s kypriacim práškom (1 ČL) a tuhý sneh z bielkov (3 ks). Všetko spolu premiešame, vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej chlebíkovej formy a v mierne teplej rúre upečieme.

Vychladnutý chlebík vyklopíme z formy, polejeme pripravenou citrónovou polevou (180 g práškového cukru, 2 lyžice horúceho mlieka, 1 lyžica rumu, 3 lyžice citrónovej šťavy) , necháme zaschnúť a pokrájame. Polevu pripravíme tak, že cukor, vriacu vodu, rum a citrónovú šťavu spolu vymiešame na hustú polevu.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 130 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 30 g
- **Citróny** - 45 g
- **Jablká červená** - 350 g
- **Cukor múčka** - 300 g
- **Hrozienska** - 70 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

