

Jablčník

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do múky rozporciujeme maslo, pridáme štipku soli, cukor (80 g), kypriaci prášok (1/2 balíčku), citrónovú šťavu (šťava z 1/2 citróna), 2 žĺtky a smotanu (5 PL). Cesto dobre vymiesime a rozdelíme na polovice. Jeden diel rozvaľkáme, preniesieme na plech, posypeme jablkami pokrájanými nadrobno, cukrom (70 g) a prikryjeme druhou polovicou rozvaľkaného cesta. Potrieme osladeným mliekom, popicháme vidličkou a upečieme. Ak máme orechy, pomletými môžeme koláč posypať.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 350 g
- **Citróny** - 25 g
- **Jablká červená** - 750 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 75 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

