

Čajové pečivo z jogurtového cesta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z uvedených surovín (400 g hladkej múky, 1 balíček kypriaceho prášku, 1 žĺtok, 1 téglik ovocného jogurtu, 1 balíček ovocného pudingového prášku, 180 g stuženého tuku, 180 g práškového cukru) vypracujeme cesto, ktoré dáme na 1 hodinu do chladničky. Potom ho rozvaľkáme na pomúčenej doske a formičkami vykrajujeme rôzne tvary. Pečieme v rúre na vymastenom plechu pri miernej teplote. Hotové tvary zlepujeme lekvárom a polejeme ľubovoľnou polevou.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu med s orieškom 150 g** - 145 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 400 g
- **Cukor múčka** - 180 g
- **Žĺtok** - 28 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 38 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 180 g
- **Marhuľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

