

Domáce šišky

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z mlieka, cukru (1 PL) a droždia urobíme kvások. Potom pridáme ostatné suroviny (1 kg hladkej múky (špeciál), 3 lyžice oleja, 2 vajcia, 2 kyslé smotany, 1 kávová lyžička soli, 1 kávová lyžička sódy bikarbóny, trocha rasce) a vymiesime mäkkšie cesto. Z cesta berieme plné lyžice, z ktorých robíme posúchy a vyprážame ich na horúcom oleji. Cesto môžeme odložiť do plastového vrečka a dať do chladničky a vyprážať aj o 3 - 4 dni.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 15 g
- **Olej slnečnicový** - 45 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 30 g
- **Mletá rasca 25 g** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

