

Tvarohové tyčinky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tvaroh zmiešame s rozpusteným tukom, pridáme žltok a postupne primiešavame múku, pridáme soľ a spracujeme všetko do cesta. To rozvaľkáme na stredne hrubé, tak 5 mm. Rozšľaháme si vajíčko a potrieme ním cesto, rascou a soľou cesto ešte posypeme. Takto nachystané cesto nakrájame na tyčinky, alebo z neho môžeme povykrajsť rôzne tvary. Vymastíme si plech a poukladáme naň tyčinky. Pri 150 stupňoch pečieme asi 20 - 25 minút.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Rasca** - 4 g
- **Žltok** - 28 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

