

Citrónový chlebík s makom

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu nakrájame na malé kocky. Dáme ho do kuchynského robota spolu s (mandľovým) mliekom a cukrom. Rozmixujeme, aby nám v zmesi nezostali žiadne kúsky tofu. Zmes dáme do misky, pridáme kôru a šťavu z citrónov. Kokosový olej roztopíme (alebo normálny olej) a pridáme k zmesi. Všetko premiešame a pridáme preosiatu múku a kypriaci prášok. Nakoniec primiešame celý mak (2 PL). Cesto dáme do papierom na pečenie vystlanej formy na chlebík. Pečieme pri 175 °C približne hodinu. Po 40 minútach priebežne kontrolujeme. Chlebík je hotový, ak je špajľa pri pichnutí do stredu suchá. Necháme vychladnúť a posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Citróny** - 100 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 230 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 4 g
- **Pohánková múka celozrnná 500 g** - 250 g
- **Mak modrý 350 g** - 30 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

