

Makovec

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z 2 bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme cukr. Všechny ingredience dobře promícháme a nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto lijeme do vymazané a vysypané formy, nebo ji vyložíme pečícím papírem. Těsto je vhodné na bábovku, řez, muffiny, atd. Pečeme na 180°C. Ještě horké potřeme polevou.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 2 g
- **Chlebová směs tmavá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 125 g
- **Olej řepkový** - 125 g
- **Vejce** - 112 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

