

# Citronové řezy s tradičním Lipánkem a drobenkou

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

## Postup přípravy

Vejce (1 ks) vyšleháme s cukrem (100 g), Jihočeským bílým jogurtem Nature a olejem. Přisypeme mouku (200 g), sůl, prášek do pečiva (1 ČL), jedlou sodu (1/2 ČL), citronovou kůru z jednoho citronu, citronovou šťávu (1 PL) a vypracujeme hladké těsto. Tradičního Lipánka (300 g) smícháme s cukrem (30 g), vejci (2 ks) a citronovou šťávou (3 PL). Menší formu [vymažeme Jihočeským máslem](#) a vysypeme moukou. Do formy vlijeme těsto a potřeme náplní. Z Jihočeského másla (60 g), mouky (60 g) a cukru (50 g) zpracujeme drobenku, kterou posypeme náplň. Pečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 40 minut. Hotový koláč poklademe na plátky nakrájeným citronem.

## Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Citróny** - 120 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 70 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25% 200 g** - 90 g
- **Lipánek MAXI kakaový 130 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Pohanková mouka hladká 250 g** - 170 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 90 g
- **Lipánek MAXI smetanový bez laktózy 130 g** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soda 15 g** - 4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

