

# Jablečné koblížky

**Počet porcí:** 10

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Do mísy nalijeme teplou vodu, do ní rozdrobíme 16 g čerstvého droždí nebo nasypeme instantní. Přidáme olej, cukr, 1 vejce a 1 žloutek. mouku, citronovou kůru, sůl. Promícháme, necháme 10 minut odpočinout. Dle konzistence přidáme mouku tak, aby se těsto nelepilo. Do těsta ještě přidáme 1 lžičku skořice a na malé kostičky nakrájené a oloupané jablko. Těsto vyklopíme na pracovní plochu, odebíráme menší kousky a tvarujeme kuličky, šišky nebo jiné tvary. Necháme chvíli kynout. Smažíme na oleji. Usmažené osušíme na papírové utěrce a obalíme v moučkovém cukru smíchaném se skořicí.

## Ingredience

- **Noli 42 g** - 7 g
- **Pitná voda nesycená** - 220 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 400 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jablka červená** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

# **CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

