

Banánové koblížky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Celá vejce vyšleháme s cukrem, kořením, citronovou šťávou do žluté pěny. Přidáme rozmačkaný banán a šleháme další 3 minuty. Přisypeme mouku a prášek do pečiva a krátce šleháme. V hlubším hrnci si rozpálíme sádlo s olejem, tak aby koblížky mohly plavat. Přidáme na plátky mrkev (tuk se pak tolik nepřipaluje). Pomocí dvou polévkových lžic tvoříme koblížky (noky) a smažíme je z každé strany dozlatova ve vroucím oleji. Osmažené necháme okapat na ubrousku. Zchladlé podle chuti docukujeme.

Ingredience

- **Mrkev** - 20 g
- **Sádlo** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 150 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 3 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **Banán** - 150 g
- **Kardamom mletý 15 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 15 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

