

Andělské řezy

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky (5) vyšleháme s cukrem. Pak přidáme mouku, prášek do pečiva, olej, vodu a nakonec tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem. Do hrnce nalijeme 750 ml mléka, přidáme cukr a přivedeme k varu. Pudinkový prášek rozmícháme ve zbylém mléce a nalijeme do horkého mléka. Vaříme do zhoustnutí. Hotový pudink nalijeme na těsto a dáme péct do předem vyhřáté trouby do růžova. Zakysané smetany smícháme s cukrem (20 g) a nalijeme na upečený ještě teplý moučník. Posypeme kakaem a skořicí. Necháme ztuhnout v lednici.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Kakaový prášek** - 10 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 415 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 220 g
- **Skořice mletá 40 g** - 7 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

