

Věnečky z odpalovaného těsta bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci zahřejeme vodu a rozpustíme máslo (125 g).

Přivedeme k varu, rychle vmícháme mouku, až se vytvoří hladké těsto, které se nelepí na stěny hrnce.

Odstavíme a necháme zchladnout.

Do těsta přidáme špetku soli a zapracováváme jedno vejce po druhém (5 vajec) v hladké těsto.

Pomocí cukrářského sáčku stříkáme na plech vyložený pečicím papírem věnečky. Pečeme ve vyhřáté troubě (bez horkovzduchu) při 230°C asi 8 - 10 minut. Pak teplotu stáhneme na 180 °C a pečeme do zlatova dalších asi 15 min. Troubu prvních 15 minut neotevíváme.

Krém: Do studeného mléka zamícháme pudinkový prášek, cukr a uvaříme pudink, který necháme zchladnout. Pokud se nám na pudinku vytvoří škraloup, sejmemo ho. Pudink nejprve rozšleháme, pak všleháme změkklé máslo a popřípadě rum. Krém stříkáme na spodní části rozkrojených věnečků. Přiklopíme a zlehka pocukrujeme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 300 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 205 g
- **Vejce** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

