

Bramborový medovník

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do misky dáme mouku a všechny ostatní suroviny (100 g mouč. cukru, 3 lžice tekutého medu, oba kypřicí prášky, 150 g měkkého másla, 200 g uvařených a prolisovaných brambor, 2 žloutky, 2 lžice vlažného mléka a 1 lžička skořice) a vypracujeme těsto. Rozdělíme na 2 nebo 4 části. Vyválíme na velikost plechu a vložíme na vymaštěný plech. Těsto natřeme džemem a posypeme mletými ořechy. Přikryjeme druhým plátem. Až dáme postupně všechny pláty. Dáme upéct na 160 - 170 °C cca 10-12 minut. Ve vodní koupeli uděláme kakaovou polevu. Horký koláč polijeme polevou.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 450 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 60 g
- **Cukr moučka** - 180 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Kypřicí prášek do perníku 20 g** - 20 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 20 g
- **Včelí med luční 250 g** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 230 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 5 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 30 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

