

Trdelník

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do teplého mléka dáme cukr a droždí. Necháme 10 minut odstát. Mouku, sůl, vejce a připravený kvásek a smícháme. Nakonec přidáme rozpuštěné máslo dobře těsto zpracujeme. Těsto přikryjeme fólií a necháme na teplém místě vykynout, asi 40 minut. Vykynulé těsto přepracujeme. Část těsta vyválíme, nakrájíme na pásy cca 2 cm. Jednotlivé pásy obtočíme na připravenou formu nebo váleček. Pečeme ve vyhřáté teplovzdušné troubě na 180°C asi 15 minut. Po upečení potřeme rozpuštěným máslem a obalíme ve škořicovém cukru nebo podle chuti. Pokud nemáme pomůcky na pečení trdelníku. Těsto rozložíme na plech a před pečením potřeme máslem a posypeme škořicovým cukrem nebo posypem podle chuti.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 80 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Vejce** - 100 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

