

Bezlepkové krekry

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny zpracujeme a necháme 24 hodin odležet v chladničce. Před použitím necháme 2 hodiny při pokojové teplotě. Těsto rozválíme na 2-3 mm. Celý plát potřeme žloutkem a posypeme mákem. Pokrájíme rádlíkem na menší kousky. Vložíme na plech vystlaný pečícím papírem. Pečeme při 200°C cca 10 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské pomazánkové tradiční 31 % 150 g** - 150 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 350 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 100 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 60 g

