

Citrónový beránek

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky (3ks) a oba cukry vyšleháme do pěny, přidáme olej a citronovou šťávu a nastrouhanou kůru. Z bílků ušleháme sníh a přidáme ho do vyšlehaných žloutků spolu s moukou a práškem do pečiva. Těsto nalijeme do dobře vymazané a vysypané formy, pečeme při 160°C dozlatova cca 40 minut.

Ingredience

- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 240 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 280 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Vejce** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

