

Zasněžený kefírový koláč

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce umixujeme všechny suroviny na těsto (mouku, cukr, kakao, vejce, olej, kefir a prášek do pečiva), které vylijeme na pekáč předtím vymazaný máslem a vysypaný moukou PROMIX PK. Pečeme při 160°C cca 40 minut. Po upečení necháme vychladnout.

Polevu připravíme smícháním moučkového cukru, citronové šťávy a vody, natřeme na moučník a posypeme kokosem. Necháme při pokojové teplotě zaschnout, nakrájíme na řezy a můžeme podávat.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g - 10 g**
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g - 250 g**
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l - 20 g**
- **Pitná voda nesycená - 40 g**
- **Cukr krystal - 150 g**
- **Cukr moučka - 150 g**
- **Kokos strouhaný - 50 g**
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g - 200 g**
- **Olej slunečnicový - 100 g**
- **Vejce - 100 g**
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 6 g**

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

