

Makovec bez lepku

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Obsah sáčku, 3 vejce, 150 ml oleje, 120 ml vody šleháme 2–3 minuty do hladkého těsta. Do těsta můžeme přidat 3 lžíce rumu a 3 lžíce povidel. Na tukem vymazaný a bezlepkovou moukou vysypaný plech rovnoměrně rozetřeme těsto. Pečeme při teplotě 160 °C po dobu 20–25 minut. Před vypnutím zkontrolujeme špejlí, zda je makovec propečený. Po vychladnutí ozdobíme citrónovou polevou (**200 g** moučkového cukru, 1 lžíce horké převařené vody, 2 lžíce citrónové šťávy, moučkový cukr prosejeme přes jemné sítko. Všechny suroviny spojíme a třeme do zhoustnutí).

☐

☐

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Citróny** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Makovec bez lepku 500 g** - 500 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 35 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

