

Ořechové řezy

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Do větší mísy postupně přidáváme navážené sypké suroviny (80 g Irbis Stévie, 400 g mouky, 200 g strouhaných vlašských ořechů, 1 a půl balení kypřicího prášku, skořici i sůl. Poté vařečkou sypké suroviny dobře promícháme. Přidáme zbylé tekuté suroviny a vše důkladně promícháme. Pekáček o rozměru cca 30 x 40 cm vymažeme olejem a vysypeme moukou. Troubu vyhřejeme na cca 180 °C. Hotové těsto vlijeme do upraveného pekáčku a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme při teplotě 180 °C cca 20 minut. Po vychladnutí posypeme ořechy nebo kakaovým práškem a nakrájíme na řezy.

Ingredience

- Vejce - 100 g
- Mouka polohrubá - 400 g
- Jedlá sůl - 0.5 g
- Vlašské ořechy jádra - 200 g
- Stevia Sweetiva nízkenergetické sladidlo 200 tablet - 80 g
- Holandské kakao 100 g - krabička - 10 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 kg - 19.5 g
- Skořice mletá 40 g - 5 g
- 0,3% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l - 400 g
- Olej řepkový - 70 g

