

Ořechové řezy

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do větší mísy postupně přidáváme navážené sypké suroviny (80 g 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
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 200 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 80 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 400 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 10 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Olej řepkový** - 70 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 400 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 18 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

