

Vianočné bobálky (opekance)

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kvások si pripravíme zo 100 ml vlažného mlieka, 1 kávovej lyžičky cukru a 1 polievkovej lyžice múky. Necháme kysnúť cca 15 min.

Kvások pridáme k ostatným surovinám (múka, soľ, cukor (15g), maslo, mlieko (100 ml) a vymiesime hladké cesto, ktoré necháme nakysnúť na teplom mieste cca 40 min.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 bochníčky a znovu necháme podkysnúť cca 10 min. Potom z cesta vytvarujeme valčeky o hrúbke asi 1 cm a nožom nakrájame na 7 až 10 mm kúsky. Tieto poukladáme na plech a opäť necháme krátko podkysnúť. Pečieme približne 15 min. pri teplote 180 – 200°C.

Bobálky pred podávaním prelejeme horúcim mliekom a scedíme, aby sa nerozmočili. Posypeme mletým makom zmiešaným s práškovým cukrom (podľa chuti) a ešte na tanieri môžeme doslaďiť medom.

Ingrediencie

- **Droždie** 42 g - 20 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Med včelí kvetový** - 15 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Mak mletý modrý** - 100 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

