Anjelská bábovka

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Bielky, polovicu cukru a vodu vyšľaháme do tuha.

Múku, druhú polovicu cukru a soľ preosejeme na jemnom site štyrikrát. Áno, štyrikrát, je to dôležité pre výslednú nadýchanosť bábovky.

Múčnu zmes pridáme do vyšľahaných bielkov a gumenou varechou ju zapracujeme tak, aby neostali hrudky, ale aby sa múka rovnomerne zapracovala do bielok.

Zmes nalejeme do bábovkovej formy, ktorú nevymasťujeme, ale ju zľahka vysypeme bezlepkovou múkou. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch asi 35 minút. Po dopečení necháme bábovku vychladnúť vo forme, potom ju pomocou maslom pomasteného noža “oslobodíme” od bokov formy a opatrne ju vyklopíme.

Ak sa nevyhnutne nebránite laktótze alebo tuku, môžete bábovku podávať s kôpkou vyšľahanej šľhačky a s čerstvým ovocím.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 70 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor múčka** - 90 g
- **Bielok** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE