

Bezgluténová hrnčeková bábovka

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajička (2 ks) vymiešame s cukrom (1 hrnček) a pridáme ostatné suroviny (2 hrnčky pohánková múka hladká/celozrnná, 1 hrnček mlieka, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, 3 PL oleja) okrem kakaa. $\frac{3}{4}$ cesta vylejeme do vymastenej a vysypanej formy. Do zvyšného cesta pridáme kakao (1PL). Kakaovú časť vylejeme do formy a namramorujeme so svetlým cestom. Pečieme na 200 stupňov asi 30 minút. Skúsime špajlou, či je cesto upečené. Vyberieme, vyklopíme a posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 12 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 36 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

