Nivové kytičky

Category: chlebová směs bílá bez lepku,Pečivo,směs bílá bez lepku
written by obchod.biolepek.cz

NIVOVÉ KYTIČKY

Přísady (na 2 plechy):
110 g Nivy (nastrouhané)
100 g másla (změklého)
140 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku
60 g Freee Směs bílá bez lepku
1 žloutek (bílek na potření)
2 g kypřícího prášku do pečiva
3 PL smetany ke šlehání/na vaření
kmín, sezam, mák na posypání

Postup:
Z mouky, másla, Nivy a prášku do pečiva uděláme drobenku, přidáme žloutek a smetanu a rychle vypracujeme hladké těsto. Zabalené do potravinové fólie dáme na cca 1 hod do lednice. Těsto vyválíme na 3 mm silný plát, vykrájíme libovolné tvary, které na plechu potřeme bílkem a posypeme semínky/ořechy/mletou paprikou.
Pečeme na 170 °C asi 10 minut.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách www.recepty.cz.