

Vánočka – mazanec bez lepku

Category: chlebová směs tmavá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

Přísady

300g **Doves Farm** chlebová směs tmavá
150g **Doves Farm** samokypřící směs
150g másla
125g cukru
350 ml vlažného mléka
250g tučného tvarohu
3 vejce
2 lžíce rumu
75g rozinek
1 vanilkový cukr
2 lžičky sušeného bezlepkového droždí
1 lžička bezlepkového kypřicího prášku
kúra z bio citrónu
mandle na ozdobu
tuk na vymazání formy
bílky na potřetí (nemusí být)

Postup

Všechny suroviny důkladně promícháme. Těsto je zpočátku velmi říké, mouka však do 10 až 15 minut nasákne tekutiny. Těsto dáme do vymazané a vysypané formy do tepla vykynout na půl hodiny (na topení nebo do předehřáté trouby na 30stupňů). Poté dáme péci do předehřáté trouby na 180stupňů zhruba na 45 až 50 minut. Těsta je hodně, je lepší dělat na tříčtvrteční plech.