



# Bezlepkové božie milosti

Tradičné fašiangové a veľkonočné pečivo, ktoré sa rozplýva na jazyku a je vhodné aj pre bezlepkovú diétu.

asi 50 porcie



jednoduchá príprava

do 15 minút



## Prísady::

### Na cesto:

250 g bezlepková múka  
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva s vínnym kameňom Dr. Oetker  
250 g maslo zmäknuté  
250 g tvaroh polotučný

### Na obalenie:

100 g cukor práškový  
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

2 ks plech na pečenie (30 x 40 cm)  
ostrôžka

Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom. Pridáme maslo a tvaroh a ručne vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme asi na 30 minút do chladničky.

- 1 Na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme z cesta plát, ktorý ostrôžkou nakrájame na 50 rovnakých štvorcov. Prenesieme ich na plechy a uprostred ostrôžkou 2x narežeme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 20 minút**

- 2 Po upečení ešte horúce pečivo obafujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkovým cukrom.

