



Špenátový bezgluténový chlebíček

Prekvapte koláčikom s netradičnou kombináciou Zlatého klasu Dr.Oetker a baby špenátu s citrónovou polevou.

12 porcií  jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom a vanilkovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme soľ, vanilkovú pastu, šťavu a olej a krátko vyšľaháme. Pridáme Zlatý klas zmiešaný s kypriacim práškom a metličkou dôkladne vymiešame dohladka. Nakoniec zľahka vmiešame špenát. Cesto nalejeme do formy vyloženej papierom na pečenie a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 60 minút

- 2 Chlebíček necháme vychladnúť. Potom ho z formy vyklopíme a necháme vychladnúť.
- 3 Polevu pripravíme s vodou podľa návodu na obale a chlebíček ním polejeme. Dozdobíme čerstvými lístkami baby špenátu.

Prísady::

Na cesto:

5 ks vajce
100 g cukor práškový
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
soľ
1 PL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 PL citrónová šťava
200 ml olej
4 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva s vinným kameňom Dr. Oetker
80 g listový špenát baby nasekaný

Na ozdobenie:

1 balíček Poleva v prášku aróma citrón Dr. Oetker
3 PL voda
listový špenát baby (pár lístkov)

Ešte potrebujeme:

forma na srnčí chrbát
elektrický ručný šľahač

