

Bezlepkové makové kreky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 3

- bezlepkové mouky Nomix, 85 g
- hladké kukuřičné mouky, 15 g
- másla, 25 g
- pochoutkové smetany (16% tuku), 30 ml
- vejce, 0.5 ks
- cukru, 11 g
- soli, 2.5 g
- kypřicího prášku, 2 g
- celého máku. 7 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Sypké suroviny promícháme a prohněteme s ostatními. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme uležet asi hodinu. Těsto přitom chráníme před oschnutím. Z těsta vyválíme co nejtenčí placku (maximálně 2 mm silnou), přeneseme na plech a vykrájíme tvary. Pečeme při 170 °C do křupava asi 20 minut.