



GLUTÉNMENTES ZSEMLE

HOZZÁVALÓK

- 200 g mandula
- 30 g útifű maghéj (psyllium)
- 2 tk gluténmentes sütőpor
- 1 tk só, ízlés szerint
- 3 tojásfehérje
- 30 g almaecet
- 250 g víz, forrásban lévő

HASZNOS ESZKÖZ

- tepsí
- sütőpapír

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral, majd tegye félre.
2. Tegye a mandulát, az útifű maghéjat a keverőedénybe, és darálja **10mp/9-es fokozaton**.
3. Adja hozzá a sütőport, a sót, és keverje **2mp/6-os fokozaton**.
4. Adja hozzá a tojásfehérjét, az almaecetet, és dagassza **20mp/ 1 fokozaton**.
5. Adja hozzá a forrásban lévő vizet, és dagassza tovább **1p/ 1 fokozaton**. A tészta ragacsos lesz, de a spatulával eldolgozható.
6. Ossa a tésztát 5 egyenlő méretű darabra, formázzon zsemlet belőle és helyezze az előkészített tepsire. Süsse az előmelegített sütőben (180°C) 45-50 percig, vagy amíg megpirul.
7. Szedje a zsemleket egy rácsra, és hagyja kihűlni.



Előkészítés
5 perc



Teljes idő
1 óra 20 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
5 darab