

Šneci (bezlepkoví)

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto:

400 g bezlepkové mouky Manther

3 žloutky

0,5 bal sušeného Droždí Dr.Oetker

60 g cukru

8 PL vlažného mléka

250 g tuku Stela

špetka soli

Náplň:

3 bílky

200 g moučkového cukru

200 g mletých ořechů

Na obalování:

moučkový cukr

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

Postup

1. Na vám nasypeme bezlepkovou mouku, přidáme zbylé suroviny na těsto a vypracujeme těsto. Těsto rozdělíme na minimálně 3 díly a na válu podsypaném bezlepkovou moukou všechny díly rozválíme (na velikost asi 20x30 cm). 2. Náplň: z bílků ušleháme tuhý sníh a postupně do něj zašleháme moučkový cukr a nakonec mleté ořechy. Náplní potřeme rozválené pláty a svineme je do rolády. Z rolád krájíme pomocí nitě (jako knedlíky) kolečka silná asi 2 cm. 3. Kolečka vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 20 minut (až začnou okraje růžovět). Po upečení necháme šnecy vychladnout, aby se nedrolily, a teprve potom je obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilínovým cukrem. TIP: Šnecy můžeme konzumovat ihned nebo uložit do druhého dne do krabice s víkem. Toto cukroví je vhodné i na vánoční stůl.