Szafi Free Expressz Lisztkeverék Kelesztés Nélküli Tésztákhoz, 1000 g

Gluténmentes, tejmentes, tojásmentes, szójamentes, éleszt?mentes, kelesztés nélküli, édes és sós „kelt” tészták készíthet?ek a lisztkeverék segítségével pillanatok alatt. Élelmi rostokban gazdag, így a kiegyensúlyozott étrend méltó alapanyaga lehet. Magyar termék.

Értékelés: Még nincs értékelve
Ár
3.790 Ft

3.790 Ft

Tegye fel kérdését a termékr?l

Leírás

Átlagos tápérték	100 g lisztkeverékben	
Energia:	1398 kJ / 331 kcal	
Zsír • amelyb?l telített zsírsavak	1,9 g 0,5 g	
Szénhidrát • amelyb?l cukrok	65,2 g 2,1 g	
Rost	13,8 g	
Fehérje	6,5 g	
Só	0,03 g	

Hozzáadott cukrot nem tartalmaz. Természetes módon el?forduló cukrokat tartalmaz.

Összetev?k: gluténmentes lisztek (kölesliszt, batátaliszt), tápióka-keményít?, rostkeverék (útif?maghéjliszt, bambuszrost), térfogatnövel? szer (nátrium-hidrogén-karbonát), savanyúságot szabályozó anyag (citromsav)

A termék szezámmagot, mustármagot, zellert, dióféléket, szulfitokat tartalmazhat!

Felhasználási javaslat

Kakaós csiga

Hozzávalók (10 darabhoz, 440 grammhoz):

- 150 g Szafi Free Expressz lisztkeverék
- 70 g Szafi Reform poreritrit (vagy porcukor)
- 0,5 g só
- 10g frissen reszelt bio citromhéj
- 10 g almaecet (vagy frissen facsart citromlé)
- 140 g víz
- + 5 g Szafi Free Expressz lisztkeverék a gyúráshoz

Töltelék:

- 35 g Szafi Fitt zsírszegény kakaópor
- 50 g Szafi Reform poreritrit
- 60 g víz

Kenéshez:

- 20 g folyékony hozzáadott cukortól mentes sárgabaracklekvár (ha kemény a lekvárunk egy pici vízzel hígítsunk rajta, és édesít?t is adhatunk még hozzá)

A végén a fújáshoz:

- kb. 1 gramm olaj

Elkészítés:

A tésztát gyúrjuk össze, majd 5 percig pihentessük, ez alatt készítsük el a krémet.

Nagyon lágy, szinte folyékony tésztát kell, hogy kapjunk, de ne adjunk hozzá több lisztet, mert pihentetés után gyúrható lesz!

Lisztezett felületen gyúrjuk át, majd nyújtsuk ki a tésztát téglalap alakúra, kenjük rá a s?r? kakaókrémet, majd a keskenyebb oldalától kezdve tekerjük fel.

Vágjuk 10 darabra, majd kenjük le a folyékony sárgabaracklekvárral.

El?melegített 160 fokos süt?ben, alsó-fels? programon 20-23 percig süssük (süt? függ?), majd fújjuk le olajspray-vel és további 2 percig süssük!

Rácson hagyjuk kih?lni, majd tálaljuk!

Vélemények

Még senki nem nyilvánított véleményt err?l a termékr?l.