

Bezlepková štola s rozinkami a mandlemi

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

3031 kalorií , **8 g** cukrů , **221 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezlepkova-stola-s-rozinkami-a-mandlemi>

Příprava

Rozinky namočíme na 10 minut do rumu. Mezitím mandle vhodíme do vroucí vody, vaříme je tak dlouho, dokud se hnědá slupka nezačne odlupovat. Mandle zchladíme a oloupeme. Několik mandlí si necháme na ozdobu a zbytek nasekáme. Máslo utřeme s cukrem krupice, přidáme vejce, mouku smíchanou s kypřícím práškem, sůl a vše důkladně promícháme. Přidáme 50 ml rumu, nasekané mandle a rozinky. Směs důkladně promícháme a vlijeme do formy na biskupský chlebiček o délce 30 cm, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Dáme péct na 50 minut do předem vyhřáté trouby na 200 °C. Upečenou a vychladlou štolu vyndáme z formy, pocákáme zbylým rumem, posypeme celými mandlemi a cukrem moučkou.

Ingredience

- 150 g másla
- 150 g cukru krupice
- 3 vejce
- 150 g sojové mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- špetka soli
- 150 g rozinek
- 150 g mandlí
- 75 ml rumu
- 2 lžíce cukru moučky na posypání

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník