Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **40 perc**

Elkészítés:

Kohári Éva

GLUTÉNMENTES LINZER

Nincs karácsony linzer nélkül, de nincs hétköznap keksz nélkül sem. Ez a gluténmentes, gyúrt tészta nemcsak tökéletes linzeralap, hanem bármilyen keksznek megállja a helyét. Tölthetjük, csavarhatjuk, tekerhetjük, készülhet kakaós változatban (20 g lisztet cseréljünk le 20 g jó minőségű, gluténmentes holland kakaóra) de fokhagymanyomó segítségével édes Pom-Pom kekszeket is formázhatunk belőle. Ha egy jó kis almáspitére vágyunk éppen, akkor ne habozzunk ezt az alapot használni, csak a megfelelő almás töltelékről gondoskodjunk. Aki esetleg nem fogyaszthat tojást, ne csüggedjen, növelje meg a margarin mennyiségét (190 g-ra), és hagyja ki a tojást a receptből.

HOZZÁVALÓK

280 g gluténmentes kenyérliszt (az Auchanban kapható It's us miklos universal mix / Schär mix B liszt)
150 g Auchan sütőmargarin
80 g Auchan porcukor
1 db „M"-es méretű tojás
7 g vaníliás cukor
rizsliszt
savanykás lekvár
porcukor

ALLERGÉNEK

1. Egy tálban keverjük össze a lisztet és a cukrokat, majd morzsoljuk el a margarinnal.
2. Adjuk hozzá a tojást, és gyors mozdulatokkal gyúrjunk egynemű, rugalmas tésztát.
3. A tésztát rizsliszttel meghintett felületen nyújtsuk kb. 2 mm vastagra. Amennyiben hagyományos linzert készítünk belőle, akkor ugyanannyi lyukas és teli formát szaggassunk.
4. Tegyük a linzer alapokat sütőpapírral bélelt tepsibe, és 180 fokra előmelegített sütőben 10-12 perc alatt süssük készre. Sütésnél mindig a tészta színét figyeljük, vigyázzunk, hogy ne süssük túl. A linzerünk akkor igazán szép és étvágygerjesztő, ha világos színű marad.
5. A kihűlt linzereket töltsük meg a kedvenc, savanykás lekvárunkkal. A lyukas tetőket fektessük egymás mellé, és szitáljuk meg porcukorral. A teli lapok közepére tegyünk egy kiskanálnyi lekvárt, és helyezzük rájuk a porcukros tetőket.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan