



Citronový koláč s mandlovou moukou

gluten-free

Easy

Cake form

☆☆☆☆☆

Ingredients

4 biovejce
125 g třtinového cukru
110 ml olivového oleje
50 ml citronové šťávy z biocitronu
125 g mandlové mouky
80 g rýžové mouky
1 lžíce bramborového škrobu
2 lžičky citronové kůry z biocitronu
olivový olej na vymazání formy
špetka soli

How to do it?

1. V míse promíchejte obě mouky, špetku soli, prášek do pečiva a škrob. V jiné míse vyšlejte vejce s třtinovým cukrem do světlé pěny. Do vyšlehaných vajec postupně vmíchejte suchou směs, olivový olej, citronovou šťávu a citronovou kůru.
2. Připravené těsto vlijte do dortové formy vymazané olivovým olejem a pečte asi 35 minut při 180 °C. Koláč by měl mít zlatohnědou krustu a krásně kyprou střídku.