

Řezy z mikrovlnky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

2491 kalorií , **0 g** cukrů , **91 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-z-mikrovlnky>

Příprava

Uvedené ingredience promícháme, nalijeme do lehce vymazané, kokosem vysypané silikonové formy na biskupský chlebiček a dáme do mikrovlnky na plný výkon na 10 minut, potom necháme 5-8 minut ustálit. Moučník hodně vyběhne, po vychladnutí rozřízneme na 3 díly, pomazeme marmeládou, poklademe ovocem a zalijeme dortovým želé. Ovoce naskládáme tak, aby byl vytvořen okraj a želé nám nestékalo.

Ingredience

- 2 šálku polohrubé mouky
- 3/4 šálku cukru krupice
- 1/2 šálku oleje
- 3 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- citrónová kůra
- špetka soli
- trocha mléka
- pikantní marmeláda
- 1 dortové želé
- ovocný kompot nebo čerstvé ovoce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Moučník