

Twarogowe bułeczki z domową konfiturą malinową



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **łatwy**



Owocowa konfitura malinowa bez dodatku cukru i proste twarogowe bułeczki to świetny pomysł na śniadanie, deser lub słodką przekąskę.

Składniki

Konfitura malinowa:

- Maliny – 500 g
- Konfiturex 3:1 Gellwe – 1 opakowanie

Twarogowe bułeczki:

- Twaróg półtłusty – 250 g
- Jajko – 1 sztuka
- Mąka orkiszowa – 180 g
- Proszek do Pieczenia Gellwe – ½ łyżeczki
- Sól – 1 szczypta
- Erytrytol lub ksylitol – 1 łyżka

Sposób przygotowania

- 1 Maliny przełóż do garnka i zagotuj, delikatnie mieszając.
- 2 Dodaj Konfiturex 3:1 Gellwe i dokładnie wymieszaj. Gotuj jeszcze przez kilka minut zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu, aż konfitura uzyska odpowiednią konsystencję.
- 3 Gorącą konfiturę przelej do wyparzonego słoiczka i szczelnie zakręć.
- 4 Twaróg, jajko, mąkę orkiszową, Proszek do Pieczenia Gellwe, sól oraz erytrytol lub ksylitol zagnieć na jednolitą masę.
- 5 Ciasto podziel na 6 równych części i uformuj z nich kulki. Każdą delikatnie spłaszcz, a na środku zrób wgłębienie.
- 6 Do każdego wgłębienia nałóż po łyżce przygotowanej konfitury malinowej.
- 7 Bułeczki piecz w temperaturze 180°C przez około 20–25 minut, aż będą lekko złociste.



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Twarogowe bułeczki z domową konfiturą malinową**



Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g