





przepisy.pl

Bezglutenowa tarta czekoladowa





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- czekolada mleczna lub gorzka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka kukurydziana - 3 łyżki
- kakao (bezglutenowe) - 15 gramów
- proszek do pieczenia (bezglutenowy) - 1 łyżeczka
- średnie jajka - 4 sztuki
- cukier puder - 100 gramów
- ekstrakt waniliowy - 0.25 łyżeczek

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C

 forma do tarty

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść Kasię i 200 g czekolady w rondelku na niewielkim ogniu, ciągle mieszając. Odstaw do przestygnięcia. W tym czasie dokładnie posiekaj resztę czekolady.
2. Nagrzey piekarnik do 180°C (piekarnik z termoobiegim – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4). Posmaruj tłuszczem formę do pieczenia o długości 20 cm lub tortownicę o takiej średnicy.
3. Wymieszaj mąkę kukurydzianą, kakao (bezglutenowe) i proszek do pieczenia (bezglutenowy).
4. Mikserem ubij jajka z cukrem pudrem i wanilią na lekką i gładką masę. Powoli wlewaj masę do Kasi rozpuszczonej z czekoladą. Ostrożnie dodaj posiekaną czekoladę i mieszankę z kakao, mąki kukurydzianej i proszku do pieczenia.
5. Ciasto wylej do natłuszczonej formy i piecz w nagrzanym piekarniku przez 20-25 minut.
6. Poczekaj, aż tarta wystygnie, oprósz cukrem pudrem i ciesz się smakiem tarty czekoladowej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl