




przepisy.pl

Bezglutenowe ciasto drożdżowe



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka bezglutenowa - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- drożdże - 25 gramów
- jajka - 1 sztuka
- żółtka - 1 sztuka
- cukier - 125 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- owoce - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- mąka kukurydziana - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Jajko i żółtko utrzyj z cukrem na puch.
2. Kasię rozpuść w rondelku. Drożdże rozpuść w letnim mleku.
3. Do utartych jajek dodaj mąkę bezglutenową i rozpuszczone drożdże.
4. Na koniec wlej przestudzoną Kasię i dokładnie wymieszaj mieszadłami miksera.
5. Ciasto wyjmij j na stół, zagnieć, lekko rozwałkuj i przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia formy o średnicy 26 cm. Na cieście połóż połówki pozbawionych pestek owoców.
6. Całość posyp kruszonką zagniecioną w palcach z mąki kukurydzianej, cukru i Kasi. Ciasto odstaw na 20 minut do wyśnięcia, następnie wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 30 minut w 180 st.C

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