





przepisy.pl

Bezglutenowe ciasto z marchewką






 45 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.8 opakowań
- mąka ryżowa - 100 gramów
- skrobia kukurydziana - 100 gramów
- zmielone migdały - 150 gramów
- cukier - 0.6 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- starta marchewka - 250 gramów

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 Tortownica o średnicy 26 cm

Sposób przygotowania:

1. Marchew zetrzyj na tarce i odciśnij na sicie z nadmiaru soku. Sok zachowaj.
2. W misce wymieszaj mąkę ryżową, skrobię kukurydzianą i zmielone migdały. Dodaj proszek do pieczenia i sodę.
3. Kasię rozpuść w rondelku. Jajka utrzyj z cukrem na puszystą masę. Ciągłe ucierając dodaj rozpuszczoną Kasię i tartą marchewkę.
4. Następnie dodawaj partiami mąkę z dodatkami. Wszystko wymieszaj. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 26 cm. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st.C. Piecz około 40 minut.
5. Pestki dyni upraż na suchej patelni. Cukier puder utrzyj z wyciśniętym z marchwi sokiem i odrobiną soku z cytryny.
6. Wystudzone i wyjęte z formy ciasto polej marchewkowym lukrem i posyp uprażonymi pestkami dyni.

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