

Ucierane ciasto bez glutenu - najlepszy przepis na letnie ciasto z owocami

Składniki:

Podane proporcje uwzględniają formę o średnicy 24 cm:

- ☐ 2 szklanki mąki bezglutenowej - najlepiej wcześniej przygotować sobie odpowiednią mieszankę. Na ciasto ucierane, zwłaszcza jeśli robimy ciasto bezglutenowe, dobrze sprawdzą się proporcje - 1 szkl. owsianej, 1/2 szkl. kukurydzianej i 1/2 szkl. ziemniaczanej;
- ☐ 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia;
- ☐ 3 jajka;
- ☐ 1/2 szklanki cukru brązowego;
- ☐ 1/2 szklanki oleju;
- ☐ 800 g ulubionych owoców - latem warto sięgnąć po owoce sezonowe, takie jak truskawki, maliny, poziomki, śliwki, czereśnie, czy borówki;
- ☐ opcjonalnie można sięgnąć także po takie dodatki do pieczenia, jak cukier puder, dekorując nim górę ciasta.