

Przepis na babkę kakaową bezglutenową (bez mleka, bez jaj)



Składniki:

- ☐ 150 g Extra uniwersalnej mieszanki mąk BEZGLUTEN
- ☐ 100 g mąki gryczanej BEZGLUTEN
- ☐ 160 g szklanki cukru
- ☐ 5 g kakao
- ☐ 10 g proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ 125 ml oleju
- ☐ 250 ml wody

Przygotowanie

Wszystkie składniki sypkie należy wsypać do naczynia, dobrze wymieszać, a następnie dodać do nich wodę, olej i dokładnie zmiksować na jednolitą masę. Powstałą masę wylać do wąskiej, niedużej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 40-45 minut w temperaturze 180 stopni C. Gotową, ostudzoną babkę można na wierzchu posypać cukrem pudrem.