

Przepis na bezglutenowe ciasto ucierane z owocami i kruszonką



Składniki:

Składniki na kruszonkę:

- ☐ 40 g zimnego masła
- ☐ 50 g cukru
- ☐ 80 g mieszanki Multi Mix Bezgluten

Składniki na ciasto:

- ☐ 100 g masła w temperaturze pokojowej
- ☐ 60 g cukru
- ☐ 1 opakowanie (16 g) cukru waniliowego

- ☐ 2 jajka
- ☐ 110 g mieszanki Multi Mix Bezgluten
- ☐ 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia Bezgluten
- ☐ 300 g owoców

Przygotowanie

Masło z cukrem utrzyj mikserem na puszystą masę.

Następnie do masy dodawaj pojedynczo jajka, za każdym razem dokładnie miksując.

Dodaj mieszankę Multi Mix z proszkiem do pieczenia i zmiksuj na gładko. Przełóż do foremki posmarowanej masłem i posypanej mieszanką lub wyłożonej papierem do pieczenia. Średnica foremki 25 cm lub wymiary foremki 20 x 20 cm. Masę wyrównaj, a na wierzchu ułóż owoce*.

Posyp kruszonką.

Piecz w piekarniku nagrzanym do **temp. 170°C przez około 35 - 40 min.** (bez termoobiegu).

* W przypadku truskawek, śliwek - przekrojone na pół układaj rozcięciem do góry. Odpowiednie będą także jagody, rabarbar, porzeczki, wiśnie, jabłka. Owoce mrożone - bez rozmrażania obtocz w skrobi ziemniaczanej i wyłóż na masę.