Ciasto marchewkowe bez glutenu - przepis

Bezgluten.pl



Składniki:

Składniki potrzebne do przygotowania ciasta:

- [ ] Marchew – 200 g
- [ ] Miąższ ananasa lub pieczonej dyni – 100 g
- [ ] Mąka ryżowa Bezgluten – 100 g
- [ ] Mąka ziemniaczana – 50 g
- [ ] Migdały (mielone) – 50 g
- [ ] Cynamon – 1 łyżeczka
- [ ] Soda oczyszczona – 1 łyżeczka
- [ ] Proszek do pieczenia Bezgluten – ½ łyżeczki
- [ ] Sól morska – ½ łyżeczki
- [ ] Orzechy nerkowca – 50 g
- [ ] Wiórki kokosowe – 50 g
- [ ] Jaja – 3 szt.
- [ ] Syrop klonowy – 125 ml
- [ ] Olej kokosowy – 125 ml

Składniki na krem do dekoracji:

- [ ] Serek Philadelphia – 125 g
- [ ] Syrop klonowy – 2 łyżki

Przygotowanie

Przygotuj formę o średnicy 21 cm i wyłóż ją papierem do pieczenia. Piekarnik ustaw na temperaturę 180°C.
Marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczka. Miąższ z dyni lub ananasa zblenduj i dodaj do marchewki wraz z jednym jajkiem. Wymieszaj wszystko łyżką.
Do osobnej miski wsyp mąkę ziemniaczaną, ryżową, zmielone migdały, cynamon, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i sól morską. Dodaj także posiekane orzechy i wiórki kokosowe. Wymieszaj wszystko łyżką i odstaw na bok.
Do osobnej miski wbij 2 jajka i ubij je do podwojenia objętości. Powoli dodaj do jajek syrop klonowy i rozpuszczony, ale nie ciepły olej kokosowy cały czas miksując. Do powstałej masy dodaj marchewkę i pozostałe składniki z tej miski. Wymieszaj łyżką. Na sam koniec dodaj sypkie składniki i mieszaj łyżką do połączenia składników.
Ciasto wlej do tortownicy, wyrównaj i wstaw do piekarnika na 45 min. Przed wyjęciem sprawdź, czy ciasto się upiekło drewnianym patyczkiem.
W międzyczasie przygotuj polewę. Do serka Philadelphia dodaj 2 łyżki syropu klonowego i miksuj przez 3 min. Posmaruj kremem ciasto po jego ostudzeniu.
Wypróbuj nasz przepis i rozsmakuj się w marchewce! Pyszne bezglutenowe ciasto marchewkowe z pewnością zasmakuje Twojej rodzinie i przyjaciołom. Jest doskonałym pomysłem na urozmaicenie popołudniowej kawy czy herbaty. Wszystkie potrzebne produkty bezglutenowe znajdziesz w naszym sklepie z żywnością bezglutenową.