Przepis na wigilijny makowiec bez glutenu

Bezgluten.pl



Składniki:

- [ ] Mak – 1 i ½ szklanki
- [ ] Mleko – ½ szklanki
- [ ] Mąka ziemniaczana – czubata łyżka
- [ ] Miód – 2 łyżki
- [ ] Jajka – 2 szt.
- [ ] Cynamon – ½ łyżeczki
- [ ] Rodzynki – ½ szklanki
- [ ] Kandyzowana skórka pomarańczy – 2 łyżki
- [ ] Płatki migdałowe – 100 g
- [ ] Aromat migdałowy – kilka kropel
- [ ] Płatki owsiane Bezgluten – szklanka (można wykorzystać także mąkę owsianą Bezgluten)
- [ ] Mąka kukurydziana Bezgluten – ½ szklanki
- [ ] Masło – 100 g
- [ ] Cukier brązowy – 6 łyżek

Przygotowanie

Przygotowanie makowca zaczynamy od masy makowej. Do niej trafią wszystkie słodkie składniki. Mak należy najpierw sparzyć. Zalej go wrzątkiem na 20 min, po czym wystudź i zmiel. Przełóż go do garnka i dodaj do niego mleko, mąkę ziemniaczaną, miód, skórkę pomarańczową, rodzynki. Następnie wymieszaj składniki i zagotuj. Poczekaj, aż wszystkie składniki wystygną. Następnie dodaj do nich jajko, cynamon, aromat migdałowy i połowę płatków migdałowych. Wymieszaj i odstaw na bok.
Następnie zabieramy się za ciasto. Płatki owsiane zmiel prawie na mąkę. Jeśli wybrałeś mąkę owsianą, pomiń ten etap. Dodaj do nich miękkie masło, mąkę kukurydzianą, jajko, cukier, cynamon i zmiksuj wszystkie składniki. Z nich powstanie pyszna owsiana kruszonka.
Kruszonkę podziel na dwie części. Połową kruszonki wysyp blaszkę i lekko ją ugnieć. Następnie wyłóż na nią masę makową i wyrównaj łyżką. Drugą połowę kruszonki połącz z pozostałymi płatkami migdałowymi i posyp nią wierzch ciasta. Piecz w piekarniku ustawionym na 180°C przez 40 min.
Pyszny makowiec jest tradycyjnym deserem na wigilijną kolację. Doskonale sprawdzi się także w pozostałe dni świąt, kiedy pojedziesz do rodziny lub ugościsz ją u siebie w domu. Makowiec z pewnością posmakuje wszystkim gościom niezależnie od tego, czy mogą jeść produkty glutenowe. Po składniki na ten pyszny deser zapraszamy do naszego sklepu z żywnością bezglutenową. Znajdziesz w nim także bezglutenowy opłatek wigilijny.