

Szarlotka z mąki ryżowej i kukurydzianej



Składniki:

Składniki dla 4-6 osób:

- ☐ 100ml mąki ryżowej BEZGLUTEN
- ☐ 100ml mąki kukurydzianej BEZGLUTEN
- ☐ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ☐ 1 łyżeczka proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ 100ml masła klarowanego
- ☐ 1 łyżeczka cynamonu
- ☐ 1 starte na małych oczkach jabłko

Przygotowanie

Wszystkie składniki wkładamy do miski i dokładnie mieszamy tak, żeby dokładnie się połączyły i były pokryte masłem.

Małą tortownicę lub inną foremkę smarujemy masłem i posypujemy mąką kukurydzianą a następnie przekładamy do niej gotową masę. Dociskamy łyżką i wyrównujemy wierzch, a następnie wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika (180-200 stopni) na ok. 40 minut.

Smacznego!