

# Tarta bezglutenowa z owocami



## Składniki:

Składniki potrzebne do przygotowania spodu z produktów bez glutenu:

- jajko - 1 szt. bądź zamiennik jajka niskobiałkowy - 2 łyżeczki
- cukier puder - 50 g
- masło - 110 g
- Extra uniwersalna mieszanka bezglutenowa - 190 g bądź mieszanka mąk bezglutenowych - 80 g mąki ryżowej Bezgluten, 70 g mąki owsianej oraz 40 g skrobi ziemniaczanej
- proszek do pieczenia Bezgluten - 1 łyżeczka

Owocowe nadzienie:

- ulubione owoce (maliny, jagody, borówki, wiśnie, truskawki czy porzeczeki) - 600 g

- skrobia kukurydziana Bezgluten - 20 g
- cukier - 3 łyżki

- cukier - 40 g
- mąka owsiana Bezgluten - 50 g

Składniki do przygotowania kruszonki:

- masło - 40 g

- skrobia kukurydziana - 20 g

## Przygotowanie

Przygotuj formę do tarty o średnicy około 25 cm oraz wszystkie wymienione składniki.

Wypiek bezglutenowej tarty z owocami i kruszonką rozpocznij od wymieszania wszystkich składników na spód. Aby wyrabianie ciasta było wygodniejsze, polecamy pokroić masło na mniejsze kawałki i stopniowo dodawać je do wygniatanego spodu. Uzyskane ciasto owiń w folię spożywczą i umieść w lodówce na około godzinę.

Po upływie tego czasu wysmaruj spód oraz brzegi formy do tarty masłem, a następnie wyłóż wyciągniętym z lodówki ciastem. Nagrzewaj piekarnik do temperatury 180°C - grzanie góra-dół. Włóż ciasto na około 15 minut do rozgrzanego piekarnika.

Owoce wymieszaj z cukrem i skrobią, a następnie przygotuj kruszonkę - włóż do miski bezglutenową mąkę, skrobię kukurydzianą, cukier oraz zimne masło i zagnieć je palcami.

Na podpieczone w piekarniku ciasto wyłóż owoce, a następnie posyp wierzch kruszonką. Tartę piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 45 minut. Po upieczeniu zostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia.

Wypróbuj jak najszybciej nasz przepis i przekonaj się, że [produkty bezglutenowe](#) to niesamowite wrażenia smakowe i doskonałe zamienniki glutenowych klasyków. Dieta bezglutenowa nie musi więc wiązać się z żadnymi ograniczeniami czy wyrzeczeniami.

Odwiedź nasz [sklep bezglutenowy](#), kup potrzebne składniki i rozkoszuj się przepyszną tartą z najbliższymi!