

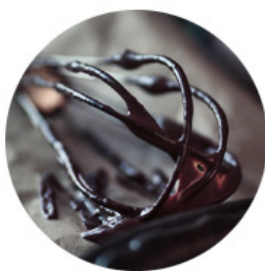
**BezOkruszka.pl**

Zdrowe i pyszne  
przepisy bezglutenowe

# Piernik

## Bezglutenowy piernik

- 250 g miks mąki bezglutenowej
- 120 g cukru trzcinowego lub fruktozy (jeśli zrezygnujesz z czekoladowej polewy, możesz dać więcej)
- 3 jajka
- 250 ml oleju rzepakowego
- ½ łyżeczki sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia bezglutenowego
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika (polecam Dary Natury, wybierając innego producenta zawsze sprawdź czy w składzie nie ma mąki pszennej)
- 2 łyżeczki kakao
- 2 średnie marchewki
- garść bakalii (dodałam 100 g suszonych śliwek)



## Polewa czekoladowa

- 150 g gorzkiej czekolady (sprawdź skład i ostrzeżenie o alergenach)
- 1 łyżka kakao
- 120 ml śmietanki kremówki

## Piernik

**1.** Wymieszaj mąkę z przyprawami, sodą i proszkiem do pieczenia. **2.** W osobnej misce zmiksuj olej z cukrem i nie przerywając dodawaj kolejno po 1 jajku. **3.** Wciąż miksując, wsypuj stopniowo wymieszaną mąkę. **4.** Kiedy ciasto będzie dokładnie wymieszane, dodaj marchewkę startą na drobnych oczkach i bakalie. Ja użyłam suszonych śliwek, które z grubsza posiekałam i obtoczyłam w mące, żeby nie opadły na dno. **5.** Zamieszaj i przelej do przygotowanej formy. **6.** Piecz ok. 45–50 minut w 150°C.

## Polewa

**1.** ¾ śmietanki zagotuj w małym rondelku, a pozostałą część rozmieszaj w kubku z kakao. **2.** Kakao przelej do garnuszka i gotuj mieszając do całkowitego rozpuszczenia. **3.** Czekoladę

## PRZEPIS NA KEKSÓWKĘ 11×30 CM



Bezglutenowy

### ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier

Piernik smakuje wybornie z powidłami śliwkowymi.



połam na mniejsze kawałki i umieść w metalowej miseczce razem z kremówką. 4. Do opróżnionego rondelka wlej ok. 2 cm wody i zagotuj. 5. Gdy woda zacznie się gotować, możesz wyłączyć gaz i nałożyć miseczkę na garnek. 6. Mieszaj czekoladę trzepaczką, aż się rozpuści i wymiesza z kremówką.

Polewę czekoladową nakładaj na ostudzony piernik, możesz sobie pomóc silikonową łopatką. Odstaw na min. 3 godziny, aż czekolada zastygnie.

Przepis z niewielkimi modyfikacjami jest autorstwa Okaliny z forum.celiakia.pl

