



# Letnie ciasto z porzeczkami

- 130 g mąki ryżowej
- 100 g mąki kukurydzianej
- 20 g mielonych migdałów
- 120 g cukru trzcinowego nierafinowanego
- 1½ łyżeczka proszku do pieczenia bezglutenowego
- 200 ml roślinnego mleka (użyłam sojowego)
- 4 łyżki oleju rzepakowego (lub kokosowego)
- 150 czerwonych porzeczek
- płatki migdałowe do dekoracji



PRZEPIS NA KEKSÓWKĘ 11 X 30 CM



Bezglutenowy



Wegański

ZAWIERA:



Cukier Orzechy

**1.** Mąki wymieszaj z migdałami i proszkiem do pieczenia. Przesiej do miski i wymieszaj z cukrem. **2.** Do suchych składników wlej mleko, olej i wymieszaj masę miksując około 30 sekund na wolnych obrotach. **3.** Do ciasto wrzuć umyte i osuszone porzeczki. **4.** Dokładnie wymieszaj, a następnie przelej ciasto do keksówki wyłożonej papierem (użyłam keksówki 11 x 30 cm, ale możesz użyć mniejszej, bo ciasto bardzo nie urośnie). **5.** Wierzch udekoruj płatkami migdałowymi. **6.** Piecz przez 35 minut w 180°C i odstaw do wystygnięcia.

