



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Śnieżynki keksowe

Bezglutenowy keks

- 250 g miksru mąki bezglutenowej + do obtoczenia
- 125 g miękkiego masła w temperaturze pokojowej
- 70 g fruktozy lub cukru (możesz dać więcej jeśli wolisz słodsze ciasta)
- 3 jajka w temperaturze pokojowej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia bezglutenowego
- 3 łyżki mleka
- 200 g dowolnych bakalii (dodałam orzechów włoskich, migdałów, żurawiny, daktyli, rodzynki i moreli)



Polewa z białej czekolady

- 100 g białej czekolady (polecam Lindt, Toblerone, Goplanie)
- 4 łyżki mleka
- płatki migdałowe (opcjonalnie)

Bezglutenowy keks

1. Suszone owoce z grubsza posiekaj i obtocz w 1–2 łyżkach mąki.
2. Orzechy upraż na suchej patelni i posiekaj. 3. Mąkę przesiej i wymieszaj razem z proszkiem do pieczenia. 4. Masło utrzyj z cukrem na puszystą masę na wysokich obrotach miksera (ok. 5 minut). 5. Zmniejsz obroty na najniższe i dodawaj po 1 jajku. Zanim dodasz kolejne, jajko musi się dobrze wymieszać z masłem. 6. Stopniowo dodawaj mąkę, wolno miksując lub mieszając łopatką tylko do połączenia składników. W połowie wlej mleko. 7. Do ciasta dodaj bakalie, delikatnie wymieszaj i przełóż masę do foremek (zrobiłam w formie na muffiny, ale w keksówce wyjdzie równie dobre). 8. Piecz w 160 °C ok. 25 minut jeśli robisz babeczki lub ok. 40 minut w większej formie.

Polewa

1. Mleko zagotuj w małym garnuszku i zdejmij z ognia.
2. Dodaj drobno połamane czekoladę i mieszaj trzepaczką aż do rozpuszczenia. 3. Ostudzony keks dekoruj polewą i posypuj płatkami migdałowymi.

PRZEPIS NA OK. 10 BABECZEK



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier



Orzechy

