



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne  
przepisy bezglutenowe

# Świąteczne odwrócone ciasto z żurawiną

- 200 g świeżej lub mrożonej żurawiny
- 50 g cukru trzcinowego
- ½ łyżeczki mielonego anyżu
- 2 czubate łyżki dżemu truskawkowego
- 2 łyżki mielonych migdałów

## Ciasto

- 130 g drobnego cukru trzcinowego
- 150 g miksów mąk bezglutenowych (użyłam miks C marki Schar)
- 100 g mąki kukurydzianej
- 50 mielonych migdałów
- 1½ łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 130 ml oleju rzepakowego lub kokosowego
- 170 ml mleka roślinnego (np. sojowego)
- sok z 1 dużej pomarańczy (ok. 100 ml)
- skórka z 1 pomarańczy
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki kardamonu
- 1 łyżeczka mielonych goździków
- szczypta soli



## PRZEPIS NA FORMĘ 23 CM



Bezglutenowy



Wegański

## ZAWIERA:



Cukier Orzechy

1. Umytą żurawinę umieść w garnuszku, dodaj brązowy cukier i anyż. Wymieszaj i podgrzej, aż cukier zacznie się rozpuszczać.
2. Gotuj około 3 minut często mieszając.
3. Następnie zdejmij z ognia, dodaj dżem i wymieszaj. Odstaw do wystygnięcia.
4. Przygotuj foremkę – ja użyłam nieprzywierającej torownicy i wyłożyłam tylko dno papierem do pieczenia.
5. Na spód równomiernie rozłóż ostudzoną żurawinę i posyp mielonymi migdałami.
6. Mąki i mielone migdały wymieszaj z proszkiem do pieczenia, przyprawami i solą.
7. W osobnej misce wymieszaj olej, mleko i sok wyciśnięty z pomarańczy i zmiksuj z cukrem do połączenia składników.
8. Następnie przesiej suche składniki, skórkę z pomarańczy i dokładnie zmiksuj.
9. Gotowe ciasto przelej do tortownicy na owoce. Piecz w temperaturze 180 °C przez około 40 minut.
10. Po upieczeniu ciasto wyjmij z piekarnika i odstaw do całkowitego ostudzenia.
11. Po wystudzeniu wyłóż ciasto na paterę do góry nogami, tak by spód znalazł się na górze. Jeśli w foremce zostanie kilka przyklejonych do spodu żurawin, wyjmij je łyżeczką i wyłóż na ciasto.

