



**BezOkruszka.pl**

Zdrowe i pyszne  
przepisy bezglutenowe

# Wegańskie ciasto z borówkami

- 200 g mąki ryżowej
- 100 g mąki kukurydzianej
- 140 g cukru trzcinowego nierafinowanego
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- 300 ml mleka roślinnego (np. sojowego)
- 1 łyżka oleju rzepakowego (plus do natłuszczenia)
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 150-200 g borówek
- cukier puder



PRZEPIS NA FORMĘ 25 CM



Bezglutenowy



Wegański

ZAWIERA:



Cukier

1. Formę natłuść małą ilością oleju lub wyłóż papierem do pieczenia.
2. W misce wymieszaj mąki, proszek do pieczenia, cukier trzcinowy oraz cukier z wanilią.
3. Dodaj mleko roślinne, olej i dokładnie zamieszaj trzepaczką. Powinno mieć gęstą i delikatną konsystencję.
4. Ciasto przelej do przygotowanej wcześniej formy, a na wierzch wyłóż borówki. Piecz w temp. 180°C przez 30-35 minut. Odstaw do całkowitego ostudzenia.
5. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.

