Bezglutenowe ciasto migdałowe (bez glutenu, mleka, jajek)

W bezglutenowych wypiekach można zastosować dodatek mąki migdałowej, która nadaje im fajny smak, sprawia, że ciasto jest sycące, a oprócz tego wzbogaca je we właściwości odżywcze. My też poeksperymentowaliśmy, a z naszych „kombinacji" powstało pyszne, bezglutenowe ciasto migdałowe z polewą karobową. Oczywiście, jeśli ktoś nie przepada za karobem lub po prostu nie ma go akurat w domu, może zamiast polewy karobowej zrobić polewę kakaową. Serdecznie polecamy wypróbowanie takiego deseru. U nas znalazł on swoich wiernych fanów.

Składniki na ciasto:

- 1 szklanka zmielonych migdałów
- 1 szklanka mąki ryżowej
- 1/2 szklanki mąki z tapioki
- 1/3 szklanki mąki z cieciorki
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- ok. 1/2 szklanki cukru (lub ksylitolu)
- 1 i 1/4 płaska łyżeczka sody
- 1 płaska łyżka łuski babki jajowatej
- 1 szklanka mleka ryżowego
- 1/3 szklanka oleju ryżowego
- niskosłodzony dżem morelowy lub brzoskwiniowy

Składniki na polewę:

- 1/2 szklanki zmielonych migdałów (60g)
- 1 płaska łyżka karobu lub kakao
- 2/3 łyżki cukru lub ksylitolu
- 1 czubata łyżka oleju kokosowego

Przygotowanie ciasta:

Wszystkie składniki zmiksować, wylać do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką ryżową foremki o średnicy 22 cm. Piec przez ok. 40 minut w temperaturze 190°C. Upieczone ciasto po wystudzeniu przekroić i posmarować dżemem.

Przygotowanie polewy karobowej:
Do rondelka włożyć wszystkie składniki i podgrzewać ciągle mieszając. Gotować około 1 minuty. Lekko przestudzoną polewę wyłożyć na ciasto.

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!

Polecamy także inne przepisy na bezglutenowe ciasta:

- Tarta makowa z żurawiną
- Tarta jagodowa
- Brownie z wiśniami
- Kaszkowiec kukurydziany
- Babka rodzynkowa
- Babka z batatem
- Babka wielkanocna
- Ciasto mocno czekoladowe
- Ciasto czekoladowe
- Piernik
- Szarlotka sypana
- Ciasto jabłkowe, czyli szarlotka bezglutenowa
- Ciasto migdałowe
- Ciasto ze śliwkami
- Placek drożdżowy z agrestem i borówkami
- Torcik z kremem jaglanym i galaretką
- Torcik wegański Raffaello
- Brzdąc z kremem jaglanym
- Kakaowe ciasto gryczane z bakaliami

- Gotowany sernik wegański z tofu i kaszy jaglanej
- Mazurek kajmakowy z morelami
- Mazurek z kremem z kaszy jaglanej
- Szybkie ciasto na kruchych ciasteczkach
- Kruche ciasto z rabarbarem
- Cobbler, czyli owoce pod ciastem

Bezglutenowe ciasto migdałowe

Bezglutenowe ciasto migdałowe

Bezglutenowe ciasto migdałowe