Placek drożdżowy bezglutenowy z agrestem i borówkami (bez mleka, jajek)

Ciasto drożdżowe to jeden z ulubionych polskich deserów. Wyjątkowo dobrze smakuje ono z sezonowymi owocami. Dla osób na „specjalnej" diecie mamy dzisiaj pyszny placek drożdżowy bezglutenowy z agrestem i borówkami. Nie zawiera on także jajek i mleka, więc mogą go spożywać weganie. Zachęcamy do spróbowania.

Składniki:

Na ciasto (foremka ok. 20 x 20 cm):

- 1 szklanka mąki ryżowej białej
- 1/2 szklanki mąki z tapioki
- 1 szklanka mąki kukurydzianej
- 1 opakowanie drożdży instant (8 g)
- 1/2 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego lub ekstraktu waniliowego
- 2 płaskie łyżeczki pektyny
- szczypta soli
- 1 szklanka mleka ryżowego
- 50 g margaryny bezmlecznej

Na kruszonkę:

- 1/3 szklanki mąki ryżowej
- 1/3 szklanki mąki kukurydzianej
- 1/4 szklanki cukru zwykłego lub trzcinowego
- 50 g margaryny bezmlecznej

Owoce:

- 1 szklanka agrestu

- 1 szklanka borówek

Przygotowanie – placek drożdżowy bezglutenowy:

Mąki przesiać i wymieszać z wszystkimi suchymi składnikami. Lekko podgrzać mleko ryżowe i rozpuścić w nim margarynę (nie gotować). Przestudzony, letni płyn połączyć z suchymi składnikami i dokładnie wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę (ciasto powinno podwoić objętość). W międzyczasie przygotować kruszonkę łącząc ze sobą wszystkie składniki, do powstania małych grudek. Wyrośnięte ciasto zagnieść, przełożyć do natłuszczonej i obsypanej mąką kukurydzianą foremki. Zostawić na ok. pół godziny do wyrośnięcia. Na cieście położyć owoce i posypać kruszonką. Piec ok. 40 minut w 180°C.

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
- Jaglane brownie bez pieczenia
- 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

Polecamy także inne przepisy z borówkami:

- Bezmleczny deser borówkowo – malinowy
- Muffinki z borówkami



Placek drożdżowy bezglutenowy z agrestem i borówkami