



BABKA ORZECHOWA Z WIŚNIAMI

Składniki:

- 160 g bezglutenowej bułki tartej (drobno zmielonej)
- 200 g masła
- 200 g cukru
- 4 duże jajka
- 160 g zmielonych orzechów włoskich
- 2 łyżeczki (płaskie) bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 szklanka odsączonych wydrążonych wiśni

Wykonanie:

- wymieszać bułkę tartą z proszkiem do pieczenia
- masło wraz z cukrem utrzeć mikserem na puszystą masę
- miksując na małych obrotach dodać żółtka, a następnie na przemian: bułkę tartą z proszkiem do pieczenia oraz zmielone orzechy, odsączone wiśnie
- z białek ubić pianę - na sztywno
- do ciasta dodać pianę z ubitych białek i całość dobrze wymieszać (łyżką lub łopatką)
- ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem
- rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C
- wstawić foremkę do piekarnika i piec około 50 minut

www.dietaBezglutenowa.pl