



BISZKOPT PRZEPIS PODSTAWOWY 1

Składniki:

- 1 szklanka mąki bezglutenowej *Ekstra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten*
- 1 opakowanie bezglutenowego koncentratu budyniowego (o smaku śmietankowym lub waniliowym)
- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanka cukru
- $1\frac{1}{2}$ łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 3 łyżki oleju lub oliwy o smaku pomarańczowym lub cytrynowym
- 2 łyżki białego octu winnego
- szczypta soli

Wykonanie:

- mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia oraz koncentratem budyniowym
- jaja ze szczyptą soli ubić (najlepiej za pomocą miksera) na puszystą masę
- następnie małymi porcjami - cały czas ubijając - dodawać cukier, a po nim mąkę z proszkiem i budyniem
- pod koniec ubijania dodać jeszcze olej (lub oliwę) oraz ocet
- ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez około 30 minut

www.DietaBezglutenowa.pl