



CIASTO Z OWOCAMI WEDŁUG PRZEPISU CIOCI BOŻENKI

Składniki:

- 2 szklanki mąki bezglutenowej *Ekstra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten*
- 1 szklanka cukru
- 100 g masła
- 3 łyżki oleju (lub 2 łyżki oleju i jedna łyżka oliwy z oliwek o smaku pomarańczy)
- 3 jajka
- 1 szklanka kwaśnego mleka lub maślanki
- 2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- pokrojone jabłka lub inne owoce (czerwona porzeczka, czarna porzeczka, wiśnie)
- cukier puder do posypania ciasta

Wykonanie:

- utrzeć masło z cukrem i jajkami
- mąkę przesiać i dodać do niej proszek do pieczenia
- do utartej masy powoli (po łyżce) dodawać mąkę z proszkiem
- na koniec dodać kwaśne mleko lub maślankę i olej
- przygotowane ciasto wlać do tortownicy o średnicy 22 - 26 cm
- na ciasto położyć kawałki jabłek lub inne owoce i włożyć do nagrzanego piekarnika
- piec w temperaturze około 180°C przez około 45 - 60 minut
- wystudzone ciasto można posypać cukrem pudrem