



KRUCHE CIASTO Z OWOCAMI

Składniki:

- 250 g mieszanki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 125 g cukru
- 125 g zimnego masła
- utarta skórka z połowy cytryny
- 2 jajka
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- owoce wedle uznania (śliwki, wiśnie, jabłka)

Wykonanie:

- mąkę wysypać na stolnicę tworząc kopczyk, a w środku utworzyć wgłębienie
- we wgłębieniu umieścić cukier, jajka, masło, utartą skórkę cytrynową i proszek do pieczenia
- wszystkie składniki wyrabiać nieprzerwanie (ugniatając rękoma), aż powstanie gładkie, twarde ciasto
- ciasto rozwałkować i delikatnie przełożyć do blaszki
- na ciasto położyć owoce i piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 30 - 40 minut

Przepis udostępniła firma *Dr. Schär Srl/GmbH* z Włoch.

www.DietaBezglutenowa.pl