




Ciasto krówka bezglutenowe

 Dominika Olivia


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 12 porcji

Składniki:

masło - 50 g

olej - 100 ml

mleko - 4 łyżka

mąka bezglutenowa (np. ryżowa) -
1 szklanka

jaja - 2 szt.

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

kakao - 1 łyżeczka

masa kajmakowa - 1 opakowanie

mleko (do masy) - 4 łyżka

cukier - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

Masa kajmakowa, proszek do pieczenia, mąkę i kakao - patrz po etykietkach czy nie zawierają glutenu. Możesz użyć dowolnej mąki - czy to ryżowej czy miksury mąk bezglutenowych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmiksuj masło z cukrem. Masło zmieni swój kolor na jaśniejszy. Następnie dodaj mleko i olej oraz 2 jajka. Masa zmieni swoją konsystencję.

KROK 2: Zmieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Następnie dodaj do miski 1/4 szklanki mąki i wymieszaj. Powtórz czynność jeszcze 3 razy (również po 1/4 szklanki mąki).

KROK 3: Dodaj łyżeczkę kakao i mieszaj aż do pojawienia się bąbelków powietrza w cieście. Kiedy masa na ciasto jest gotowa, wyłóż blachę papierem do pieczenia i wlej ciasto do blachy. Spróbuj rozprowadzić je równomiernie. Piecz około 30-40 minut (aż do suchego patyczka) w temp. 190 C.

KROK 4: Gdy ciasto się piecze, masz czas na zrobienie polewy z masy kajmakowej i mleka. Masę kajmakową możesz samemu zrobić z mleka skondensowanego. Jeśli używasz gotowej masy podgrzej ją na małym palniku i ogniu z ok. 4 łyżkami mleka. Wymieszaj i odstaw aby lekko ostygła.

KROK 5: Wyjmij gotowe ciasto i odstaw na bok aby lekko ostygło. Kiedy ciasto zmieni swoją temperaturę na jego wierzchu wylej polewę z masy kajmakowej i wstaw je do lodówki, aby masa stężała.