# Bezglutenowy murzynek z karobem i śliwką

CookTobi.pl

Polecane na: **ciasta**

## Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

Mąka gryczana jasna niepalona BIO - 1 szklanka
Mąka z wiesiołka BIO - 1/2 szklanka
Cukier bądź ksylitol - 1/2 szklanka
Śmietana 36%tł - 4 łyżka
jajka EKO - 3 szt.
Mleko - 1/2 szklanka
Karob BIO - 3,5 łyżka
Śliwka kalifornijska - 6 szt.
Soda oczyszczona - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Bierzemy wysoką miskę i wsypujemy do niej mąki, sodę, karob i cukier, Śliwki kroimy drobno w kostkę.

*KROK 2:* Mleko i śmietanę z jajkami mieszamy widelcem i wlewamy do mąki z karobem, sodą i cukrem. Dodajemy pokrojone śliwki

*KROK 3:* Miksujemy spokojnie na najmniejszych obrotach stopniowo je zwiększając aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

*KROK 4:* Wylewamy masę do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Pieczemy ok. 45minut - sprawdzamy wykałaczką czy jest dobre