




Bezglutenowy wegański jablecznik

 Konstancja Alicja

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

jabłka - 2 kg

opcjonalnie: łyżeczka cynamonu,
łyżka soku z cytryny, ulubione
słodzidło -

orzechy brazylijskie - 150 g

pestki dyni - 200 g

daktynella pomarańczowa
(słoiczek) - 190 g

jagody goji - 100 g

ulubione przyprawy korzenne - - do
smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obierz skórę z jabłek, zetrzyj na tarce na grubych oczkach i gotuj przez ok. 30 minut w garnku z 2 łyżkami wody. Opcjonalnie dodaj łyżeczkę cynamonu i 1 łyżkę soku z cytryny na koniec gotowania, dosłódź w razie potrzeby.

KROK 2: Podczas gotowania jabłek zblenduj ze sobą składniki na spód ciasta (na masę z grudkami): orzechy brazylijskie, pestki słonecznika i daktynellę. Jeśli nie posiadasz daktynelli, użyj 15 daktyli namoczonych uprzednio przez ok. 2 godziny.

KROK 3: Wylóż uzyskaną masę dno foremki.

KROK 4: Umieść na dolnej warstwie jagody goji.

KROK 5: Wlej do foremki jabłkową warstwę. Następnie włóż ciasto do piekarnika i piecz przez ok. 40 min w temp. 180 stopni.

KROK 6: Gotowe ciasto posyp przyprawami korzennymi (dla smaku i ozdoby). Smacznego!