Chleb kukurydziany z żurawiną

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- Kasza kukurydziana Bio - 1 szklanka
- Jogurt naturalny bezglutenowy - 200 ml
- Cukier z Agawy Bio - 3 łyżeczka
- sól - szczypta
- jajka - 4 szt.
- żurawina suszona Bio - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę kukurydziana Bio mielimy w np młynku do kawy na mąkę.
Żółtka oddzielamy od białek, a następnie żółtka dodajemy do zmielonej kaszy kukurydzianej. Dodajemy cukier z agady Bio, szczyptę soli i jogurt naturalny. Dokładnie mieszamy aż wszystko idealnie się połączy.

KROK 2: Białka ubijamy na sztywną pianę. Delikatnie dodajemy do masy kukurydzianej. Również delikatnie mieszamy aby piana nie opadła.

KROK 3: Na końcu dodajemy suszoną żurawinę i dosłownie kilka razy mieszamy łyżka, aby tylko żurawina wtopiła się w ciasto.
Przelewamy do najlepiej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 4: Pieczemy w 180 - 190 stopniach przez około 40 minut do "suchego patyczka".

Taki chlebek jest idealny dla dzieci bezglutenowych, jest lekki i syty. Można podawać go na "sucho" jak i posmarowany różnymi pastami. Smacznego.