




Ciasto (bezglutenowe) z brzoskwiniami i migdałami

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

mąka migdałowa - 100 g

mąka ryżowa - 100 g

skrobia z tapioki - 50 g

mąka jaglana - 20 g

jaja eko - 4 szt.

masło (miękkie, wyjęte wcześniej z lodówki) - 200 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

brzoskwinie w zalewie - 5 szt.

cukier - 2 łyżka

mleko - 50 ml

migdały blanszowane - 2 łyżka

cukier puder (do posypania ciasta)
-

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota dodać miękkie masło, cukier, mleko i jajka, utrzeć na gładką masę 3-4 minuty. Dodać mąki, wymieszać, dodać proszek do pieczenia i jeszcze raz dokładnie wymieszać. 3 połówki brzoskwiń pokroić na kawałki i dodaj je do ciasta, wymieszać. Przełożyć masę do przygotowanej wcześniej formy na ciasto (keksówka lub tortownica Ø 26 cm). Pozostałe 2 połówki brzoskwiń pokroić na ćwiartki i ułożyć je na powierzchni ciasta, lekko je wciskając w ciasto. Posypać migdałami. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec przez około 50 minut.

KROK 2: Pozostawić ciasto do całkowitego ostygnięcia na kratce.

KROK 3: Posypać cukrem pudrem. Kroić na kawałki i podawać.