Cytrynowe ciasto cukiniowe (bezglutenowe)

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- cukinia młoda rozdrobniona i odsączona - 1 1/2 szklanka
- mąka ryżowa - 1 szklanka
- mąka jaglana - 1/2 szklanka
- skrobia z tapioki - 1/2 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka
- oliwa z oliwek - 6 łyżka
- jaja - 2 szt.
- mleko migdałowe - 1/3 szklanka
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 1/4 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- pasta waniliowa - 1 łyżeczka
- sok wyciśnięty z cytryny - 2 łyżka
- skórka otarta z cytryny - 2 łyżka
- lukier: -
- cukier puder - 1/2 szklanka
- sok z cytryny - 1-1 1/2 łyżka
- dekoracja: kwiaty jadalne - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię zetrzeć na tarce jarzynowej lub rozdrobnić w malakserze, wyłożyć na sicie i odstawić na 20-30 minut do odsączenia.
Mąkę wymieszać razem z proszkiem do pieczenia i solą. Do misy robota wsypać cukier puder i dodać oliwę z oliwek, ubić razem. Dodać jajka (w temperaturze pokojowej) oraz mleko migdałowe, ubić razem na jednolitą masę.
Dodać sok z cytryny i pastę waniliową, wymieszać. Stopniowo dodawać mąkę, wymieszać razem. Na koniec dodać startą i odciśniętą cukinię oraz skórkę z cytryny, ponownie wymieszać. Ciasto przelać do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką lub bułką tartą.
Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 2: Piec około 55 minut. Wyjąć z piekarnika i odstawić na kratce do przestudzenia.

KROK 3: Przygotować lukier: w misce wymieszać razem na gładką masę cukier puder z sokiem z cytryny.

KROK 4: Przestudzone ciasto wyjąć z formy i polać je lukrem. Udekorować kwiatami jadalnymi lub dowolnie ulubionymi dodatkami.

KROK 5: Kroić na kawałki po zastygnięciu lukru.

KROK 6: Ciasto jest pyszne, mocno aromatyczne, cytrynowe. Smakuje równie dobrze na drugi dzień.