Jabłecznik bez cukru

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka ryżowa pełnoziarnista - 2 szklanka
- mąka kasztanowa - 1/2 szklanka
- olej kokosowy - 150 g
- jajka - 5 szt.
- jabłka - 1-2 kg
- daktyle suszone - 25 szt.
- woda - trochę
- mąka ziemniaczana - płaska - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miksera wkładamy 15 daktyli, wlewamy odrobinę wody i miksujemy przez chwilę (nie musimy miksować na gładki krem, mogą być widoczne cząstki daktyli). Do daktyli wsypujemy mąkę, dokładamy olej kokosowy i 5 żółtek. Wszystko tniemy nożem w mikserze. Ciasto dzielimy na dwie części jedna o wielkości 250 g a druga 660 g (tak na oko to 1/3 i 2/3). Obie wkładamy do zamrażalki na 1 godzinę.

KROK 2: Z niewielką ilością wody mielimy 10 daktyli i dodajemy do nich starte jabłka. Prażymy w garnku ok 30 minut.

KROK 3: Większą część ciasta wyciągamy z zamrażalki i wykładamy na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia. Dla wygody kulkę najpierw kroimy na plasterki. Wykładamy ciasto w tortownicy, tak aby uformować rant (brzeg) ciasta. Piec w piekarniku w 180 stopniach ok 20 minut. Następnie na podpieczone ciasto wykładamy uprażone jabłka.

KROK 4: Pianę z białek ubijamy ze szczyptą soli i łyżką mąki ziemniaczanej na sztywną pianę. Wykładamy na jabłka. Mniejszą kulkę ciasta ścieramy na tarce i wykładamy na ubitą pianę.

KROK 5: Ciasto wkładamy do piekarnika, rozgrzanego do 180 stopni. Przykrywamy papierem do pieczenia i pieczemy ok 30 minut.

Smacznego!!