Majowe ciasto

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- Syrop z Agawy Bio - 1/4 szklanka
- Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka
- Mąka amarantusowa Bio - 6 łyżka
- jajka - 6 szt.
- truskawki - 300 g
- rabarbar - 6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rabarbar obieramy, a następnie kroimy w plastry o szerokości około 2 cm. Truskawki myjemy i pozbywamy się szypułek. Również kroimy np w dużą kostkę lub ćwiartki. Pokrojone owoce przekładamy do miski i zalewamy syropem z Agawy Bio. odstawiamy aby owoce wchłonęły syrop.

KROK 2: Białka oddzielamy od żółtek. Następnie do żółtek dodajemy cukier a Agawy Bio. Ubijamy aż żółtka będą białe, białka natomiast ubijamy na sztywno.

KROK 3: Do żółtek dodajemy stopniowo mąkę z amarantusa Bio i mieszamy aż stworzy jednolitą, gęstą masę.
Kolejnym krokiem jest dolewanie tej masy cienkim strumieniem do ubitych białek ale tak, aby piana z białek nie opadła. Gotową masę na ciasto przelewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 4: Owoce odcedzamy z nadmiaru powstałego soku.
Odcedzone układamy nie regularnie na nieupieczonym cieście.

KROK 5: Pieczemy w 180 stopniach przez 30 -40 minut - w zależności od piekarnika.

Ciasto jest bardzo wilgotne, bardzo sycące
i w smaku słodko kwaśne.
Polecam wszystkim :)