Piernik bezglutenowy z powidłami

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 15 porcji

Składniki:

- mąka kukurydziana BIO - 100 g
- mąka sojowa - 50 g
- mąka z tapioki - 100 g
- skrobia ziemniaczana - 50 g
- cukier trzcinowy BIO - 150 g
- miód - 150 g
- masło - 100 g
- jajka - 3 szt.
- śmietana 18% - 6 łyżeczka
- przyprawa bezglutenowa do piernika - 4 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 i 1/2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- bakalie (rodzynki, śliwki, daktyle, morele) BIO - 200 g
- kakao - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Podawać przełożony powidłami i polany czekoladą.

Autor przepisu: Agnieszka Gardecka.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakalie (np. figi, daktyle, rodzynki) pokroić na drobne kawałki i zalać wrzątkiem.

KROK 2: W garnuszku roztopić masło z miodem i cukrem, dodać przyprawy, wymieszać i zostawić, żeby lekko ostygło.

KROK 3: Oddzielić białka od żółtek. W misce wymieszać mąki z sodą i solą. Dodać do nich ciepłą masę miodową, wymieszać, następnie dodać żółtka oraz śmietanę i całość dobrze wymieszać.

KROK 4: Bakalie odsączyć z wody i dodać do ciasta.

KROK 5: Białka ubić na sztywno, wymieszać delikatnie z ciastem.

KROK 6: Wlać do formy ok. 28x10 cm, piec 50-60 minut w 170 stopniach (do suchego patyczka).