Pomarańczowa babka bezglutenowa

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- jajka bio - 5 szt.
- cukier - 1 szklanka
- mąka ryżowa - 0,5 szklanka
- mąka kukurydziana - 0,5 szklanka
- mąka z ciecierzycy - 0,5 szklanka
- 1 budyń bezglutenowy waniliowy - 40 g
- pomarańcza - 1 szt.
- kurkuma - 0,5 łyżeczka
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka
- olej - 5 łyżka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy ze szczypta soli na sztywna pianę.

Dodajemy cukier i ubijamy nadal. Dodajemy żółtka i jeszcze ubijamy.

Wyłączamy mikser.

KROK 2: Pomarańczę myjemy dokładnie i parzymy wrzątkiem. Osuszamy.
Ścieramy skórkę pomarańczowa i wyciskamy sok.
Do ubitych na puszysto jaj dodajemy mąki oraz wszystkie pozostałe składniki – bardzo delikatnie wszystko mieszamy.

KROK 3: Ciasto przelewamy do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką kukurydzianą formy na babkę.

Pieczemy ok. 40 min w 180st (do tzw suchego patyczka). Studzimy.
Możemy podać oprószoną cukrem pudrem.