Wilgotne ciasto jogurtowe z malinami

Amarello

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

75 min

12 porcji

Składniki:

- masło - 100 g
- jajka - 3 szt.
- sól - 1 szczypta
- miód - 90 g
- napój ryżowy - 130 ml
- jogurt typu greckiego - 270 g
- mąka gryczana - 100 g
- mąka owsiana - 50 g
- mąka kokosowa - 50 g
- mąka z tapioki lub ziemniaczana - 50 g
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 2 łyżeczka
- soda - 1/2 łyżeczka
- świeże maliny - 300 g
- dodatkowo - -
- cukier puder do posypania ciasta - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku roztapiamy masło i odstawiamy do ostygnięcia. Przygotowujemy 3 duże miski. Do jednej dajemy zimne płynne masło, żółtka jaj, miód, mleko ryżowe i jogurt grecki. Wszystko mieszamy do połączenia składników. Do drugiej miski dajemy białka i szczyptę soli. Ubijamy je na sztywną pianę. Do trzeciej miski dajemy wszystkie mąki (gryczaną Amarello, owsianą Amarello, kokosową i mąkę z tapioki), bezglutenowy proszek do pieczenia i sodę. Wszystko ze sobą mieszamy.

KROK 2: Łączymy ze sobą składniki : do masy jogurtowej dodajemy mąki, mieszamy do połączenia składników. Następnie dodajemy ubite białka i bardzo delikatnie łączymy z ciastem. Dodajemy maliny i delikatnie mieszamy.

KROK 3: Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy. Pieczemy około godziny w temperaturze 175 stopni (do suchego patyczka).