




Zapiekanka serowo-jabłkowa (bezglutenowa)

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 6 porcji

Składniki:

twaróg chudy (lub półtłusty) - 500 g	budyń waniliowy bezglutenowy - 1 szt.
jabłka antonówka lub szara reneta - 500 g	proszek do pieczenia bezglutenowy - 3 łyżeczka
masło - 100 g	jaja - 2 szt.
cukier - 100 g	sok z cytryny - 2 łyżka
cukier waniliowy (z prawdziwą wanilią) - 1 łyżka	sól - - szczypta
mąka jaglana - 50 g	rodzynki - 60-80 g
mąka ryżowa - 50 g	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce jarzynowej i wymieszać z sokiem wyciśniętym z cytryny.

Połowę masła w temperaturze pokojowej (50 g), cukier, cukier waniliowy, sól i jajka utrzeć razem za pomocą robota przez 2-3 minuty. Dodać rozdrobniony twaróg (za pomocą blendera lub malaksera) i wymieszać razem. Do masy dodać mąki, proszek do pieczenia i budyń waniliowy i wymieszać na jednolitą masę. Dodać jabłka i rodzynki, wymieszać wszystko razem.

Masę wyłożyć do natłuszczonego naczynia do zapiekania (do jednego większego lub do kilku małych pojemników żaroodpornych na jedną porcję). Na wierzchu ułożyć wiórki schłodzonego pozostałego masła (50 g).

KROK 2: Zapiekanki wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni na około 60-65 minut (do zrumienienia). Po 20 minutach zmniejszyć temperaturę do 170 stopni. Po

upieczeniu wyjąć na kratce do przestudzenia na 10 minut, podawać na ciepło, ale na zimno na drugi dzień smakuje równie dobrze.