

Keks bezglutenowy z marchewką i bakaliami

Bezglutenowy, marchewkowy keks z dodatkiem rodzynek, orzechów, daktyli, moreli i żurawiny. Pożywny i pyszny!

16 porcji



łatwy

80 Min.



Składniki:

Ciasto:

250 g marchwi
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Bez glutenu Dr. Oetkera
50 g mąki gryczanej (białej)
3 łyżeczki Proszku do pieczenia Bez glutenu Dr. Oetkera
300 g bakalii (rodzynek, orzechów, daktyli, fig, moreli, żurawiny)
1 szt. banana (duży)
50 ml mleka migdałowego
1 szt. laski cynamonu (łyżeczka otartej laski cynamonu)
2,5 g mielonego kardamonu (pół łyżeczki)
3 łyżki cukru
2 łyżek cukru pudru (do oprószenia)

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 180 stopni, szerszą formę keksową 15 x 20 cm wysmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia.

Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia bez glutenu. Marchew obierz i zetrzyj na tarce na drobnych oczkach, odcisnij nadmiar soku. Banana rozgnieć i dodaj do marchwi, wymieszaj. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj do połączenia.

2 Wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: ok. 180 °C

Czas pieczenia: 50 min.

3 Po upieczeniu wystudź. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.