

Makowiec bezglutenowy

Kruche ciasto, orzechy i makowa masa z wanilią. Odkryj przepis na pyszny makowiec bez glutenu.

10 porcji



łatwy

20 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 100 g mąki migdałowej
- 100 g mąki kokosowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia bez glutenu
- 2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Waniaia Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
- 40 g masła
- 1,5 łyżki siemienia lnianego
- 1 szt. jajka
- 2 łyżki wody
- 1 szczypta soli

Masa makowa:

- 200 g maku (mielonego)
- 2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Waniaia Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
- 100 g cukru pudru lub 100 g miodu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki soku z cytryny i skórka otarta z 1/2 cytryny
- 50 g rodzynek
- 2 szt. białka

Dekorowanie:

- 30 - 50 g orzechów włoskich

1 Ciasto:

Spód formy o średnicy 20 cm wyłóż papierem do pieczenia, boki posmaruj masłem i wysyp mąką kokosową. Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Do miski wsyp mąki, ekstrakt, proszek do pieczenia bez glutenu, siemię lniane, jajko, wodę, sól, roztopione masło i zmiksuj na jednolitą masę. Masę wyłóż na spód foremki i uformuj brzeg ok. 3 cm. Przykryj papierem do pieczenia i wyłóż fasolą do obciążenia.

2 Pieczenie:

Wstaw do nagrzanego piekarnika i podpiecz około 10-15 minut. Po tym czasie wyjmij z piekarnika i zdejmij papier z fasolą. Nie wyłączaj piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 10 - 15 min.

3 Nadzienie:

Mak zalej wrzątkiem odstaw do ostudzenia, odcedź mocno na sicie, przelóż do miski. Następnie dodaj cukier, ekstrakt, skórkę i sok z cytryny, rodzynek, mąkę ziemniaczaną, wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj do masy makowej. Masę wyłóż na podpieczony spód, wyrównaj, ułóż orzechy.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

④ **Pieczenie:**

Wstaw do nagrzanego piekarnika. Po upieczeniu odstaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 20 min.

