

## Bezglutenowy makowiec

data aktualizacji: 2019.03.22 autor: Redakcja



(Soligrano)

### Składniki:

- 200 g quinoi ekspandowanej SOLIGRANO
- 1 puszka masy makowej
- 80 g miodu wielokwiatowego
- 1 tabliczka czekolady deserowej
- 20 g płatków migdałów
- 20 g kandyzowanej skórki pomarańczy
- 3 jajka (białka)

### Przygotowanie:

Rozpuścić masło, dodać do niego miód, a następnie ekspandowaną quinoę – mieszać do połączenia wszystkich składników. Formę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia i rozprowadzić masę z ekspandowaną quinoą po jej spodzie. Połączyć masę makową z białkami jajek, mieszać do połączenia składników, a następnie ułożyć powstałą masę na quinoi i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 170 st. C. Piec 60 min.

Po wystygnięciu i wychłodzeniu pokroić makowiec na porcje, udekorować rozpuszczoną czekoladą, płatkami z migdałów i kandyzowaną skórką z pomarańczy.

*Przepis Akademii Kulinarnej Soligrano.*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31420-bezglutenowy-makowiec>