Bezglutenowa babka

data aktualizacji: 2019.04.18 autor: Redakcja

Składniki:

- 6 Jajek
- 60g masła
- 45g mleka kokosowego
- 2 średniej wielkości obrane marchewki
- 2 średnie banany
- 250g mąki kasztanowej
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- skórka otarta z 1 cytryny

- sok z ½ cytryny
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

Marchewki ścieramy na tarce i miksujemy blenderem z obranymi bananami, aż się połączą w jednolitą masę. W misie mikserem ubijamy jajka ze szczyptą soli do momentu, aż się spienią i znacznie wzrośnie ich objętość. Następnie dodajemy do siebie ubite jajka z rozpuszczonym masłem, mlekiem kokosowym i purée marchewkowo-bananowym – tak, by wszystkie składniki się połączyły. Mąkę mieszamy z sodą i proszkiem do pieczenia, a następnie przesiewamy do miski z mokrymi składnikami. Wszystko dokładnie łączymy ze sobą przy pomocy łyżki lub szpatułki. Kolejno dodajemy skórkę i sok z cytryny. Ciasto wylewamy do silikonowej foremki na babkę. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180˚C na około 35-40 minut. Po wyjęciu z piekarnika wyciągamy babkę z formy i pozostawiamy do ostygnięcia, a następnie posypujemy cukrem pudrem.

Przepis autorstwa Jerzego Pasikowskiego, kucharza programu edukacyjnego ,,Żyj smacznie i zdrowo" marki Winiary.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31755-bezglutenowa-babka