

Ciasto czekoladowe

data aktualizacji: 2019.04.19 autor: Redakcja



(fot. Agnieszka Dmitruk)

Wszystkie składniki są bezglutenowe.

Składniki:

- 1 kostka masła bez laktozy 200g
- pół szklanki mleka bez laktozy
- 4 łyżki ciemnego kakao
- 0,5 szklanki ksylitolu
- 2 szklanki mix for cake mieszanka do wypieku ciast #Balviten
- 4 jajka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat rumowy do ciast
- szczypta soli

Przygotowanie:

Do garnka wkładamy masło, mleko, ksylitol, kakao. Podgrzewamy na małym ogniu składniki cały czas mieszając aby się rozpuściły.

Odstawiamy do wystygnięcia. W tym czasie blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.

Żółtka rozdzielamy od białek. Do białek wsypujemy szczyptę soli i mikserem ubijamy je.

Do wystygniętej masy dodajemy mąkę, żółtka, proszek do pieczenia i aromat rumowy.

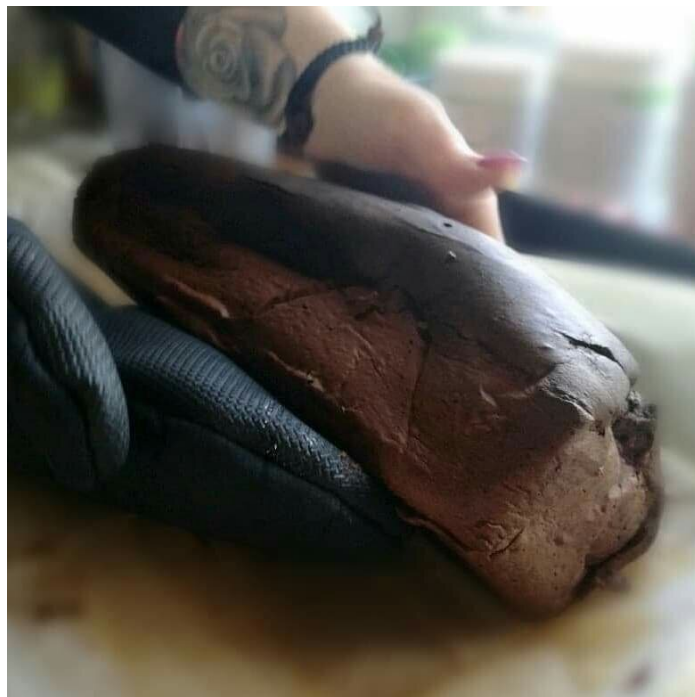
Wszystko miksujemy aby dokładnie połączyć składniki. Na koniec delikatnie przekładamy ubite białka. Łopatką mieszamy całą masę.

Przekładamy całość do formy. Pieczemy godzinę w temperaturze 180°C góra i dół.

Użyłam blaszki o wymiarach 29x9 cm.

Smacznego :)

#ciastobezglutenowe #ciastobezlaktozy



Przepis Czytelniczki Agnieszki Dmitruk, prowadzącej bloga „[Gotowanie Agnieszki](https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31766-ciasto-czekoladowe)”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31766-ciasto-czekoladowe>