

ŚWIĄTECZNA BABKA PIASKOWA (BEZ GLUTENU)

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
12 os.	60	227 kcal	6	21	16

Pyszna babka, z zewnątrz krucha, w środku delikatnie wilgotna. Dodatek kakao jest opcjonalny, możesz zamiast niego dać więcej skórki z cytryny lub pomarańczy.

SKŁADNIKI

- 6 szt. jajo kurze
- 150g masło
- 1/2 szklanki erytrytol
- 1,5 łyżeczki proszek do pieczenia, bezglutenowy
- 1 szklanka mąka ziemniaczana
- 3/4 szklanki mąka kukurydziana
- 2 łyżki skórka z cytryny
- 1 łyżka kakao
- 1/2 łyżeczki olej kokosowy

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka w całości ubić na puszystą, jasną masę (należy ubijać dobre kilka minut na najwyższych obrotach miksera).
2. Pod koniec ubijania stopniowo dodawać erytrytol, nadal ubijając.
3. Do masy dodać przesiane mąki, proszek do pieczenia, startą na tarce skórę z cytryny i bardzo delikatnie wymieszać szpatułką.
4. Następnie wlać bardzo gorące rozpuszczone masło i zmiksować na małych obrotach tylko do połączenia się składników.
5. Formę na babkę (z kominem) wysmarować olejem kokosowym, obsypać mąką i wlać 3/4 ciasta.
6. Do pozostałej części ciasta dodać przesiane kakao, delikatnie wymieszać i wlać do formy.
7. Piec w temp. 160 stopni przez 30 min (lub dłużej, do suchego patyczka).
8. Wystudzić na kracie. Posypać pudrem z erytrytolu.