# CIASTO Z MĄKĄ RYŻOWĄ

**Ciasto z mąką ryżową to najpyszniejsze ciasto ucierane jakie kiedykolwiek jadłam! Nieskromnie przyznam, że jest tak samo dobre, albo i lepsze od Babki z szampanem, którą do tej pory uwielbiałam ;). Po raz kolejny przekonałam się, że wypiek bez glutenu może być dobry, a nawet lepszy od ciasta z dodatkiem mąki pszennej. Dlatego na blogu z pewnością pojawi się więcej bezglutenowych słodkości :). Nawet gdy wyjdzie Wam zakalec, ciasto z mąką ryżową zostanie zjedzone do ostatniego okruszka! Moi goście mogą to potwierdzić :). Aby jednak uniknąć zakalca musicie uważać, aby wszystkie składniki miały temperaturę pokojową… szczególnie masło!**

**Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!**

**Składniki:**

- 140 g masła, w temperaturze pokojowej
- 130 g drobnego cukru
- 2 duże jajka
- 200 ml maślanki (lub mleko + 1,5 łyżki soku z cytryny)
- 170 g białej mąki ryżowej
- 70 g słodkiej mąki ryżowej / białej mąki ryżowej
- 40 g skrobi kukurydzianej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki gumy ksantanowej*
- 1/2 łyżeczki soli

1. Mąki ryżowe, skrobię kukurydzianą, proszek do pieczenia, gumę ksantanową i sól przesiewamy i odkładamy na bok.
2. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem (ok 8 min). Dodajemy jajka i dokładnie miksujemy. Odkładamy mikser. W dwóch turach, na zmianę z maślanką dodajemy mąkę i za pomocą rózgi kuchennej delikatnie mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
3. Ciasto wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach **23x13cm**.
4. Pieczemy ok **45-55 min w 175°C (bez termoobiegu),** do suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy.
5. Przygotowujemy lukier i polewamy ciasto (ja odwróciłam ją 'do góry nogami'). Gdy lukier zastygnie dekorujemy ciasto ulubionymi owocami (można bez).

**Lukier:**

- 1,5 szkl cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki mleka/wody
- 1-2 łyżki zimnej wody

1. W miseczce mieszamy przesiany cukier puder z sokiem z cytryny i mlekiem. Gdy lukier wyjdzie za gęsty, dodajemy trochę wody. Gdy wyjdzie za rzadki, dodajemy więcej cukru pudru.

**Uwagi:**

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Słodką mąkę ryżową można zastąpić białą mąką ryżową.**
3. Gumę ksantanową można zastąpić gumą guar, jednak **do pieczenia lepsza jest guma ksantanowa**. Wszystko o tym składniku i zamienniku **TUTAJ**.
4. W sezonie zimowym polecam zrobić **lukier owocowy** lub udekorować frużeliną owocową.
5. Maślankę można zastąpić mlekiem z dodatkiem soku z cytryny. Po dodaniu soku do mleka odstawiamy całość na 5 minut aby nastąpiła reakcja.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

**Smacznego**

Źródło przepisu Tutaj.

***Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!***

*Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.*