

## mazurek bez glutenu z masłem orzechowym i bakaliami



### CARALAJNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto kruche bez glutenu

<b>mąka gryczana</b>	70 g
<b>mąka kukurydziana</b>	70 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	70 g
<b>masło</b>	120 g
<b>ksylitol</b>	40 g
<b>żółtko jajek</b>	1 ł

#### aromat migdałowy

#### dodatkowo

<b>masło orzechowe</b>	150 g
<b>orzechy nerkowca</b>	do dekoracji
<b>suszone wiśnie</b>	do dekoracji
<b>żurawina suszona</b>	do dekoracji
<b>płatki migdałowe</b>	do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki wymieszać i ksylitol ze sobą i wsypać do rozdrabniacza lub małego malaksera. Dodać masło i połączyć składniki, dodać żółtko i aromat, zagnieść ciasto. Spód formy keksowej wyłożyć ciastem i wstawić do lodówki do schłodzenia. Piec około 15 do 20 minut w 180 stopniach.

Po wystygnięciu wyjąć i odstawić do wystygnięcia.

Posmarować masłem z fistaszków, udekorować orzechami i bakaliami wg własnego gustu i upodobań.

Smacznego.

