

Torcik jaglany bez pieczenia dla max. 8 osób



Składniki:

Składniki na blat z ciasta:

- ☐ ½ opakowania chleba chrupkiego BEZGLUTEN
- ☐ 100ml karobu
- ☐ 2 łyżki miodu
- ☐ 100ml wiórek kokosowych
- ☐ 1 łyżka oleju kokosowego
- ☐ 100ml masła

☐ 100ml wiórek kokosowych

☐ 100-120 ml mąki jaglanej BEZGLUTEN

☐ 2 łyżki miodu

☐ 1 łyżka masła klarowanego do smaku (niekoniecznie)

Składniki na budyń jaglany:

☐ 500ml mleka

☐ Ziarenka z 1 laski wanilii

☐ 1 łyżka przyprawy do piernika lub mieszanka cynamonu, gałki muskatołowej, kolendry, imbiru i goździków (niekoniecznie)

Dodatkowo: karob do posypania, listki mięty do ozdoby

Przygotowanie

Chleb chrupki wrzucamy do malaksera i dokładnie rozdrabniamy. Dodajemy resztę składników, miksujemy, a następnie przekładamy do tortownicy, ugniatając bardzo dokładnie.

Przygotowujemy masę. Wszystkie składniki budyniu wrzucamy do garnka i podgrzewamy, intensywnie mieszając. Kiedy masa zgęstnieje wylewamy ją na blat w tortownicy. Po wystudzeniu przekładamy na 24h do lodówki, a następnie posypujemy grubą warstwą karobu i ozdabiamy miętą.