

# Ciasto z brzoskwiniami, czyli Peach Cobbler w bezglutenowej wersji

*Peach cobbler to szybki przepis na smakowity deser, który najlepiej podawać na ciepło prosto z piekarnika. Jako że często piszecie do mnie z pytaniami o bezglutenową wersję moich słodkich przepisów, to pomyślałam, że tym razem od razu ją opracuję dla tego ciasta zanim zapytacie ☐ Ale można użyć również zwykłej mąki pszennej i ciasto też będzie pyszne. Polecam ☐*





*Dla amatorów deserów i sałatek z brzoskwiniami polecam również [jagielnik](#), [tort makowy](#), [dżem](#), [sałatkę](#).*

**Składniki (żaroodporne naczynie o wymiarach 15 cm x 20 cm):**

*Ciasto:*

- 1/2 szklanki (120 ml) mąki z ciecierzycy
- 1/2 szklanki (120 ml) mąki ryżowej
- 1/2 szklanki (120 ml) ksylitolu lub brązowego cukru
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia
- 1/3 oleju (80 ml) roślinnego
- 1 szklanka (240 ml) mleka roślinnego
- 1 łyżeczka (5 ml) ekstraktu z wanilii

*Nadzienie:*

- 6-7 sztuk świeżych dojrzałych brzoskwiń\*\*
- 1/2 szklanki (120 ml) ksylitolu lub brązowego cukru
- 30 ml soku z cytryny (z połowy cytryny)
- 1/3 szklanki (80 ml) cukru

\* Mąkę z ciecierzycy i ryżową można zamienić na pszenną albo orkiszową, ale polecam wypróbować najpierw tę bezglutenową wersję □

\*\*Świeże brzoskwinie można zamienić na te z puszki, ale wtedy już ich nie gotujemy, tylko używamy około brzoskwinie (to około 450 g) i 150 ml syropu.

### **Wykonanie:**

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni C.

Do garnka z grubym dnem wrzucamy umyte brzoskwinie pokrojone w grubsze plasterki, zasypujemy cukrem i gotujemy na średnim ogniu co jakiś czas mieszając. Gotujemy przez około 15 minut aż brzoskwinie będą miękkie, ale nie rozgotowane. Czas zależy od tego jak miękkie i dojrzałe mamy brzoskwinie.



Do większej miski przesiewamy mąkę ryżową i z ciecierzycy, proszek do pieczenia i wsypujemy cukier. Mieszamy i dolewamy olej, mleko i ekstrakt z wanilii. Całość mieszamy i wylewamy

na ceramiczną foremkę posmarowaną olejem.

Gotowe brzoskwinie razem z pozostałym syropem wylewamy przez środek foremki na ciasto i nie mieszamy (niech same "rozpułną się" na boki).



Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni C i pieczemy przez około 40 minut albo do momentu jak wierzch się zarumieni – najlepiej sprawdzić patyczkiem czy jest już upieczone. (Ja włączam termooobieg).

Podajemy najlepiej jeszcze parujące na ciepło ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**

- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**