



BEZGLUTENOWE

# CIASTO CYTRYNOWE DO GÓRY NOGAMI

S Ł O D K O Ś C I

*Ciasto cytrynowe zdecydowanie trafia zaraz obok brownie i piernika do listy moich trzech najukochańszych ciast. Szczególnie często sięgam po nie latem z uwagi na jego orzeźwiający smak lub w chwili jak ta, kiedy jest 15 maja, "zimna Zośka" na zewnątrz 6 stopni C. a mnie marzy się Toskania. Promienie ciepłego słońca, lekka sukienka, słomiany kapelusz i zapach rozmarynu. Ciasto to ma bardzo odświeżający smak a kardamon i tymianek cudownie dopełniają całość swoim aromatem.*



**CZAS  
PRZYGOTOWANIA**  
20 MINUT



**CZAS  
PIECZENIA**  
34-40  
MINUT



**PORCJE**  
8  
KAWAŁKÓW

BEZGLUTENOWE  
CIASTO CYTRYNOWE  
DO GÓRY NOGAMI

---

S K Ł A D N I K I :

- 5 cytryn z upraw ekologicznych (będzie potrzebna też skórka)
- 175 g drobnego cukru trzcinowego
- 75 g mąki owsianej lub drobno zmielonych płatków
- 75 g zmielonych migdałów
- 75g drobnej kaszki kukurydzianej (mąki kukurydzianej)
- Ziarenka z 12 strąków kardamonu lub 1 płaska łyżeczka mielonego\*
- kilka gałązek świeżego tymianku (opcjonalnie)
- 120 ml oleju rzepakowego (1/2 szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka naturalnego ekstraktu waniliowego
- 3 jajka
- spora szczypta soli

Do podania jogurt naturalny z odrobiną wanilii

\*Kardamon można zastąpić mieszając w równych proporcjach mieloną gałkę muskatołową z cynamonem i imbirem.



B E Z G L U T E N O W E  
C I A S T O C Y T R Y N O W E  
D O G Ó R Y N O G A M I

---

**P R Z Y G O T O W A N I E :**

- Rozgrzej piekarnik do 200 stopni C góra i dół. Jeśli pieczesz z termoobiegiem 180 stopni C. Następnie okrągłą formę (u mnie 24 cm) wyłóż papierem (spód i boki).
- Otrzyj skórkę z dwóch cytryn i wyciśnij z nich sok. Pozostałe trzy cytryny pokrój na cienkie plasterki. Wyciągnij z plasterków wszystkie pestki.
- 50 gram cukru rozpuść w 50 mililitrach wody, doprowadź do wrzenia, zamieszaj by cukier się rozpuścił. Gotuj na wolnym ogniu przez kolejnych 5 minut, by zrobił się syrop. Gdy utworzy się syrop cukrowy dodaj wcześniej pokrojone plasterki cytryny. Delikatnie zamieszaj, tak by wszystkie były pokryte syropem i duś na wolnym ogniu przez 10-15 minut. Cudownie się skarmelizują. Po upływie czasu za pomocą drewnianej łyżki delikatnie wyciągnij cytryny i ułóż je na papierze do pieczenia by wystygły. Pozostałego syropu nie wyrzucaj.
- Ziarenka kardamonu zmiel. Powinny być dosyć grubo zmielone. Ja użyłam do tego młynka.
- Do miski dodaj olej i pozostały cukier. Wymieszaj za pomocą drewnianej łyżki. Następnie dodaj kaszkę kukurydzianą, zmielone płatki lub mąkę owsianą, mielone migdały, ziarenka kardamonu, ekstrakt waniliowy, proszek do pieczenia, jajka, wcześniej wyciśnięty sok z cytryny i otartą skórkę. Wszystko ze sobą wymieszaj. Dodaj sól i jeszcze raz zamieszaj.
- Na spód formy delikatnie wyłóż gałązki tymianku. Możesz je delikatnie poskubać, moim zdaniem dobrze wyglądają w całości. Wyłóż na nie wystygnięte plasterki cytryny. Powinny zostać między nimi maleńkie przerwy. Wylej na nie przygotowane ciasto i wygładź za pomocą szpatułki.
- Piecz w piekarniku przez 35-40 minut. Zerknij po 30 minutach czy ciasto się nie przypała, jeśli by tak było przykryj folią aluminiową. Po 40 minutach sprawdź czy wbita wykałaczką wychodzi czysta. Jeśli tak wyciągnij z piekarnika. Pozwól ciastu 20 minut ostygnąć w formie. Następnie ściągnij boki formy. Przykryj ciasto talerzem i przelóż do góry nogami. Ściągnij spód formy. Pozostałym syropem polej upieczone cytryny. Podawaj z jogurtem naturalnym z dodatkiem ekstraktu waniliowego.

*Przepis ten pochodzi z jednej z moich najulubieńszych książek kucharskich: The Modern Cook's Year napisany przez Anne Jones - dodałam od siebie tylko tymianek.*

*Jeśli będziesz przygotowywać bezglutenowe ciasto cytrynowe z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:*

**#kropipi**

**#platki\_z\_mlekiem\_foodblog.**

*Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.*

---

*Smacznego*