

Szybki chlebek kukurydziany z ciepłą galaretką z czarnej marchwi



Składniki

250 ml - Mąka kukurydziana
250 ml - Mąka pszenna
40 g - Cukier
20 g - Proszek do pieczenia
1/2 łyżeczka - Sól
115 ml - Śmietana 18%
2 szt. - Jajka
100 g - Masło
70 ml - sok z czarnej marchwi

Opis wykonania

Łatwy i szybki chlebek kukurydziany, którego przygotowanie zajmuje niecałą godzinę. Idealne na każdy dzień!

Sok z czarnej marchwi, podgrzać. Dodać agar i mieszać przez chwilę. Następnie przelać do formy i poczekać, aż stężeje.

W misce wymieszać i przesiać przez sito. Mąkę kukurydzianą i pszenną, sól, cukier, proszek do pieczenia. W drugiej połączyć mleko, śmietanę, jaja i roztopione masło. Następnie połączyć suche i mokre składniki do jednolitej masy. Wylać ciasto na dobrze natłuszczoną blachę (23x23 cm). Piec w temperaturze 180C przez 30 minut.

Ciepły chlebek i ciepłą galaretę pociąć na takie same kwadraty. Chleb przeciąć na pół i przełożyć galaretką.

UWAGA!!!

1. Blacha musi być wysmarowana obowiązkowo masłem (z papierem do pieczenia, chlebek się nie upiecze)
2. Chlebek trzeba wyjąć od razu po upieczeniu (jak stoi w piekarniku, to wysycha i znacznie zmniejsza swoją objętość)