

## BEZGLUTENOWE MAZURKI WIELKANOCNE

(wg przepisów udostępnionych przez Oberżę Pod Dzwonkiem w Poznaniu)

### MAZUREK ORZECHOWY

Spód: (przepisy na kruche ciasta znajdują się pod przepisami na mazurki)

Kruche ciasto kukurydziane lub gryczane - wg gustu

#### Środek:

250 g zmielonych orzechów

250 g cukru

120 g mąki bezglutenowej

3 żółtka

Wszystkie składniki wymieszać razem i wyłożyć na upieczony kruchy spód.

#### Góra:

3 białka

90 g cukru

Białka ubić z cukrem. Wylać na masę orzechową i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 20 minut (piec aż góra będzie sucha).

### MAZUREK MIGDAŁOWY

500 g zmielonych migdałów bez skórki

500 g cukru

2 całe jajka

wyciśnięty sok z 1 cytryny

wafel tortowy bezglutenowy (andrut)

Wszystkie składniki wymieszać ze sobą i ułożyć na wafle. Piec w temperaturze ok. 150°C przez 20 minut (do zarumienienia masy migdałowej).

### MAZUREK CZEKOLADOWY

#### Spód:

Kruche ciasto kukurydziane lub gryczane - wg gustu

#### Polewa:

1 szklanka śmietany 30%  
2 szklanki cukru  
laska wanilii  
2 białka  
1 tabliczka bezglutenowej czekolady

Czekoladę rozpuścić w małym rondelku lub w kąpieli wodnej. Śmietanę gotować z cukrem i wanilią około 10 minut dość często mieszając. Dodać rozpuszczoną czekoladę. Białka ubić na sztywno - wszystko wymieszać. Żółtka można zużyć do ciasta. Piec 5 minut w piekarniku nagrzanym do około 180°C.

## **MAZUREK POMARAŃCZOWY, MANDARYNKOWY LUB Z ANANASEM**

### **Spód:**

Kruche ciasto (kukurydziane, gryczane lub inne bezglutenowe) wyłożyć na blachę, podpiec około 10 minut w temperaturze 180°C.

### **Owoce:**

Pomarańczę lub mandarynki nakłuć widelcem i ugotować w całości do miękkości. Wyjąć z wody. Zrobić gęsty syrop z 2 szklanek cukru i wody (dajemy tyle wody, aby cukier się rozpuścił). Ugotowane i ostudzone owoce pokroić w plastry. Smażyć w lukrze do momentu aż staną się szkliste.

### **Masa orzechowa:**

2 szklanki zmielonych orzechów  
1 szklanka cukru  
 $\frac{1}{2}$  szklanki śmietany 30%

Wszystkie składniki masy wymieszać i wyłożyć na podpieczony spód. Na masie orzechowej ułożyć usmażone plastry pomarańczy, mandarynek lub odsączone plastry ananasa. Całość piec 20 minut w temperaturze 170°C.

Wierzch można posypać orzechami, migdałami lub innymi ulubionymi bakaliami.

## **KRUCHY SPÓD GRYCZANY:**

100 g masła  
1 i 1/3 szklanki mąki gryczanej  
2 żółtka  
3 łyżki cukru

Mąkę wsypać do miski, dodać masło siekając za pomocą ostrego noża tak, aby połączyło się z mąką. Dodać żółtka i cukier. Zagnieść gładkie i jednolite ciasto.

*Gotowe ciasto przełożyć do formy (wyłożonej papierem do pieczenia), ugnieść dokładnie, aby pokryło całe dno, wokół formy utworzyć rant wysokości ok. 1-2 cm (w zależności od potrzeb mazurka). Piec 20 minut w temperaturze 180°C.*

### **KRUCHY SPÓD KUKURYDZIANY:**

*(przepis zaczerpnięty z Atelier Smaku)*

*250 g mąki kukurydzianej*

*125 g mąki ziemniaczanej, mąki z tapioki lub skrobi kukurydzianej*

*50 g brązowego cukru*

*szczypta soli*

*2 łyżki zmielonego siemienia lnianego*

*$\frac{3}{4}$  łyżeczki sody*

*100 ml mleka kokosowego*

*100 ml oleju rzepakowego lub z pestek winogron*

*75 ml mleka sojowego, ryżowego lub jaglanego*

*Wszystkie suche składniki połączyć ze sobą, dodać olej i wymieszać, żeby mąka roztarła się z tłuszczem. Wlać mleko kokosowe, wymieszać, dodać mleko sojowe (ryżowe, jaglane), wymieszać. Ciasto przełożyć do formy, nakłuć widelcem i piec w 180°C około 20 minut.*

*Uwaga - ciasto wychodzi dość kruche, przy wyjmowaniu z formy po upieczeniu trzeba uważać żeby się nie połamało.*