Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 01:32

Link do produktu: https://bezglutenu24.pl/mieszanka-uniwersalna-bezglutenowa-1kg-grano-p-265.html



Mieszanka uniwersalna bezglutenowa 1kg Grano

Cena	**12,45 zł**
Dostępność	**Niedostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Skład:
Mąka ryżowa, skrobia tapiokowa, skrobia ziemniaczana, mąka gryczana biała, skrobia kukurydziana, mielona łuska babki płesznik, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g produktu
Wartość energetyczna: 1484 kJ / 349 kcal
Tłuszcz: 0,9 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,4 g
Węglowodany: 80 g
- w tym cukry: 0 g
Błonnik: 0,6 g
Białko: 4,8 g
Sól: 0,02 g

Zalecane warunki przechowywania:
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Zostawiam przepis na pyszne cynamonki bezglutenowe.

Bezglutenowe cynamonki – 8 sztuk □□

Masz ochotę upiec je w domu?

Po składniki zapraszamy do naszego sklepu□□

Ciasto

* 300 g mieszanki uniwersalnej GRANO

* 20 g świeżych drożdży

* 150 ml ciepłego mleka

* 1 jajko

* 50 g roztopionego masła

* 40 g cukru

* 1 łyżeczka cukru waniliowego lub wanilii

* szczypta soli

Nadzienie

* 90 g miękkiego masła

* 60 g cukru brązowego

* 2 łyżki cynamonu

Krem na wierzch – opcjonalnie

* 100 g serka śmietankowego

* 20 g cukru pudru

* odrobina wanilii

* kilka kropli soku z cytryny

□□□□ Przygotowanie

1. Drożdże rozkrusz do ciepłego mleka, dodaj łyżeczkę cukru i łyżkę GRANO. Wymieszaj i zostaw na 10 minut.

2. Dodaj jajko, pozostały cukier, wanilię, sól, roztopione masło i resztę mieszanki GRANO.

3. Wyrabiaj mikserem z hakiem lub innym robotem 10 minut. Ciasto będzie miękkie i lekko klejące — takie powinno być.

4. Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na około 60 minut.

5. Ciasto przełóż na blat i rozwałkuj, jak się bardzo będzie kleiło odrobinę podsyp mąki.

6. Posmaruj miękką masą cynamonową.

7. Podziel na 8 lub 7 pasów (ja podzieliłam na 7 żeby były większe i bardziej puszyste)

8. Ułóż w naczyniu wysmarowanym masłem zostaw jeszcze na 25–30 minut.

9. Piecz w 180°C, góra–dół, około 22–25 minut, aż lekko się zarumienią.

10. Po wystudzeniu możesz polać kremem z serka, cukru pudru i wanilii.

Smacznego□□