

# Chlebek kukurydziany bezglutenowy



Autor: **Akademia**  
Przepisów: **102** Ocena: **870**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 300 g mąki kukurydzianej
- 14 g suchych drożdży (2 opakowania)
- łyżeczka cukru
- łyżeczka soli
- 1,5 szklanki mleka
- jajko

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzewam. Sypkie składniki umieszczam w misce i dokładnie je ze sobą mieszam, a następnie dodaję do nich ciepłe mleko i jajko. Wszystkie składniki łączę ze sobą. Ciast będzie stosunkowo rozwodnione i mało zwarte.
- 2 Keksówkę smaruję masłem i obsypuję bułką tartą. Ciasto wlewam do formy, przykrywam ściereczką i pozostawiam w ciepłym miejscu na około 40-45 minut.
- 3 Chleb piekę w 200 st. C przez około 35 minut. Chlebek wyciągam z blaszki dopiero po ostygnięciu, gorący jest łamliwy.

## Twoje notatki do przepisu: