

Zdobywcy serc

TEKST I ZDJĘCIA:

*Jola Stoma
i Miśrek Trymbulak*

Kulinarne tradycje

to raczej **inspiracje** niż sztywne zasady, dlatego **zamiast rezygnować** ze znanych w naszych domach **wielkanocnych potraw** dostosowujemy przepisy do naszej diety

W

te święta

dzielimy się z Wami przepisem na wegańską i bezglutenową wersję słodkiej bułki, która zawsze gościła na świątecznym stole, zastępując chleb. Pomimo tego że jest delikatnie słodka, w rodzinnym domu Mirka podawano się na niej wędliny, sery i pasztety posmarowane ćwikłą z chrzanem. Smakuje idealnie zarówno na świeżo, jak i po paru dniach. Drugim przepisem, który zagości u nas w Wielkanoc, jest mazurek czekoladowy – ten deser od zawsze był obecny na świątecznym stole u Joli. Po zeszłorocznych testach na naszej rodzinie jesteśmy pewni, że oba wypieki skradną wiele serc... zarówno Waszych, jak i pozostałych domowników.

Życzymy Wam smacznego, na zdrowie i wesółych Świąt! ●

Stodka butka drożdżowa

1,5 szklanki mąki ryżowej
1 szklanka mąki owsianej
1 szklanka mąki ziemniaczanej
0,5 szklanki brązowego cukru
0,25 szklanki mąki z ciecierzycy
2 łyżki zmielonej łuski babki jajowatej
0,5 łyżeczki soli
1 opakowanie drożdży instant
75 g rodzynek
Skórka otarta z dwóch cytryn
3 szklanki mleka sojowego
0,25 szklanki pulpy z mango
0,25 szklanki tłoczonego na zimno oleju rzepakowego

Rodzynek zalewamy wrzątkiem i po chwili odcedzamy. Ocieramy skórkę z dwóch cytryn. Do miski wsypujemy wszystkie suche składniki ciasta, mieszamy, a następnie wlewamy lekko podgrzane mleko sojowe i pulpe

z mango. Całość dokładnie miksujemy, po czym wlewamy olej rzepakowy i ponownie mieszamy. Dorzucamy do ciasta rodzynek i skórkę cytrynową i dokładnie mieszamy łyżką. Przykrywamy ciasto ściereczką i odstawiamy na 20–30 min, aby lekko podrosło.

Foremki keksowe wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy do nich surowe ciasto, które smarujemy mlekiem sojowym. Wstawiamy foremki do piekarnika nastawionego na wyrastanie w temperaturze 40 st. C. Gdy ciasto podrośnie, nastawiamy temperaturę na 180 st. C z termoobiegiem i pieczemy przez 45 min. Po upieczeniu uchylamy piekarnik na 5 min, a następnie wyjmujemy bułki z foremek do przestygnięcia.

Mazurek czekoladowy

Ciasto

100 g mąki ziemniaczanej
60 g mąki z ciecierzycy
60 g trzcinowego cukru pudru
35 g mąki ryżowej
35 g mąki jaglanej
1 łyżka zmielonej łuski babki jajowatej
0,5 łyżeczki sody
1 szczypta soli
60 ml oleju słonecznikowego

35 ml mleczka kokosowego
35 ml wody

Nadzienienie

200 g gorzkiej czekolady
150 ml mleczka kokosowego
2 łyżki powideł śliwkowych

*Jola Stoma
& Miśrek Trymbulak*

projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” www.ateliersmaku.pl



2 łyżki kandyzowanej skórki z pomarańczy
1 garść migdałów pokrojonych w słupki
i kilka suszonych moreli do dekoracji

Wszystkie suche składniki (cukier puder, cztery rodzaje mąk, łuski babki jajowatej, sodę i sól) mieszamy w misce, wlewamy olej i rozcieramy palcami, tak aby całość się dobrze natłuściła. Następnie wlewamy do nich wodę i mleczko kokosowe i wyrabiamy ciasto, które dzielimy na dwie części. Wykładamy je do foremek keksowych wyłożonych papierem do pieczenia. Z powstałej masy formujemy spody mazurków z rantem szerokości i wysokości ok. 1 cm. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy ok. 25 min. Wyjmujemy z piekarnika i czekamy, aż przestygną. W czasie pieczenia spodów rozpuszczamy czekoladę w kąpielii wodnej i dodajemy do niej małym strumieniem podgrzane mleczko kokosowe, cały czas mieszając. Następnie mieszamy powidła śliwkowe ze skórką pomarańczową i smarujemy nimi spody mazurków. Gdy nadzienie czekoladowe lekko przestygnie, wykładamy je na powidła i wyrównujemy wierzchy mazurków. Ciasta dekorujemy pokrojonymi morelami i słupkami migdałów, gdy masa czekoladowa jest jeszcze lekko ciepła.

