

Brzi bezglutenski kolač s kupinama i breskvama

Ukusan i sočan kolač sa svježim voćem i lješnjacima izvrstan je izbor za sve koji ne vole previše šećera. Osim toga, ne sadrži gluten i lagan je za pripremu

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 240 g bezglutenske mješavine za kolače
- 130 g maslaca
- 1 jaje
- ½ žličice soli
- 2 žlice vrhnje

Nadjev:

- 250 g svježih kupina
- 2 svježe breskve

Mrvičasti posip:

- 150 g bezglutenske mješavine za kolače
- 120 g sitno sjeckanih lješnjaka
- ½ žličice soda bikarbonate
- 80 g šećera
- 80 g maslaca
- 1 žlica kiselog vrhnja

Priprema: Bezglutensku mješavinu za kolače stavite u veću zdjelu pa dodajte sve ostale sastojke. Rukama ili spiralnim nastavcima za miksanje umijesite tijesto. Tijesto rukama utisnite u manji kalup za pečenje (20x30 cm) prekriven masnim papirom. Preko tijesta posložite kupine i na manje komade narezane svježe breskve. Preko voća posipajte mješavinu za hrskavi posip koju pripremite tako da sve sastojke grubo izmiješate rukama. Kolač pecite 35-40 minuta na temperaturi od 180 °C.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)