

**Gluteenivaba
sidruniglasuuriga**

sidrunikeeks



Suussulav gluteenivaba sidrunikeeks

Keeks mis lausa sulab suus! Kui oled magusasõber, on see hõrk ja gluteenivaba sidrunikeeks kindlasti proovimist väärt! See suussulav hõrgutis on vaba nii munast, piimast, rafineeritud suhkrust ega sisalda ka võid. Keeksis kohtuvad hoopis gluteenivaba kaer, riis, kookosõli ja sidrunimahl, mis koogi tõeliselt maitsvaks muudavad. Kergitamisel on abiks aga sutsuke soodat ja küpsetuspulber. Muna rolli täidavad taignas jahvatatud linaseemned ning suhkru asemel on esindatud hoopis karamellise mekiga vahtrasiirup. Keeks sobib võrratult nii jõululauale sättimiseks kui ka niisama tee kõrvale nautimiseks. Kuna oma maitsemeel on aga ikka kuningas, siis katseta ise järgi - lubame, et sa ei pea pettuma!

Kogus: 4-6 maiasmokale

Valmistusaeg: 50 minutit + jahtumisele kuluv aeg

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

Keeksi jaoks:

- 150 g gluteenivaba kaerajahu
- 80 g riisijahu
- 30 g kartulitärklist
- 2 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soodat
- 165 ml vahtrasiirupit
- 2 sidruni riivitud koor
- 100 ml värskelt pressitud sidrunimahla
- 1 spl jahvatatud linaseemneid
- 80 g sulatatud kookosõli

Glasuuri jaoks:

- 100 g india pähkleid
- 65 ml vahtrasiirupit
- 2 spl vett
- 2 spl värskelt pressitud sidrunimahla

Kuidas sidrunikeeksi valmistada?

Eelkuumuta ahi 180 kraadini ning kata keeksivorm küpsetuspaberiga. Sega suuremas kausis omavahel kaerajahu, riisijahu, kartulitärklis, küpsetuspulber ja sooda ning tõsta hetkeks kõrvale.

Väiksemas kausis kombineeri omavahel vahtrasiirup, sidrunikoor- ja mahl, jahvatatud linaseemned, sulatatud kookosõli ja vanilje (kui seda kasutad). Sega ühtlaseks.

Seejärel vala vedel segu kuivainete hulka ning sega hoolikalt kuni taigna moodustumiseni. Vala taigen eelnevalt küpsetuspaberiga kaetud keeksivormi ja küpseta 30-40 minutit kuni keeks on saavutanud pealt kuldpruuni jume ning hammatikk tuleb keeksist kuivana välja.

Lase keeksil vormis 5 minutit jahtuda, seejärel eemalda keeks vormist ning tõsta meelepärasele alusele jahtuma. Valmista glasuur. Selleks aseta blenderisse eelnevalt leotatud india pähklid, sidrunimahl, vesi ja vahtrasiirup ning töötle segu kuni kreemise tekstuuri saavutamiseni (jälgige, et kreem ei oleks liiga vedel). Kui keeks on jahtunud, kata see sidruniglasuuriga. Viiluta ja serveeri!