# Kruche maślane ciasto milionera w wersji bezglutenowej

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

## Składniki:

Ciasto: -
mąka jaglana bezglutenowa - 80 g
mąka ryżowa jasna - 80 g
skrobia ziemniaczana - 40 g
masło - 150 g
cukier - 50 g
masa: -
kajmak (mleko krówkowe) - 400 g
masło - 100 g
cukier - 80 g
mascarpone - 100 g
czekolada gorzka 70% - 120 g
czekolada mleczna - 50 g
mleko - 1-2 łyżka
orzechy laskowe prażone bez skórki - 100 g

## Dodatkowe info:

Ciasto milionera, millionaires'shortbread, pochodzi ze Szkocji, to cudownie kruchy maślany spód, słodka masa kajmakowa i czekolada. Jest bardzo słodkie, bardzo kaloryczne, uzależniające.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ciasto: Z mąk, masła i cukru szybko zagnieść ciasto za pomocą robota (lub ręcznie), przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia, ponakłuwać widelcem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piec 20 minut. Odstawić do całkowitego ostudzenia.

Masa: kajmak, masło, cukier włożyć do garnka z grubym dnem podgrzewać cały czas mieszając przez około 10 minut, na koniec dodać mascarpone, wymieszać. Odstawić na chwilę do przestudzenia.

Na ostudzony kruchy spód rozłożyć orzechy laskowe. Możemy użyć gotowych prażonych bez skóry lub podprażyć je i obrać w domu. Orzechy laskowe stają się szczególnie aromatyczne, jeśli wcześniej upieczemy je w piekarniku. W tym celu należy orzechy rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 10-15 minut (170°C), aż

skórka zrobi się ciemna, od czasu do czasu przekładając je. Potem umieścić uprażone orzechy na durszlaku lub ręczniku i pocierać o siebie, aż skórka będzie luźna i odejdzie.

*KROK 2:* Na orzechy wylać letnią masę karmelową i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
Polewa: W kąpieli wodnej rozpuścić czekolady z odrobiną mleka.
Polewę równomiernie rozprowadzić na masie karmelowej, lekko ostudzić i pozostawić do lekkiego wyschnięcia. Gdy polewa będzie jeszcze miękka, zaznaczyć nożem 15-20 kawałków na polewie. Ciasto pozostawić do całkowitego wystudzenia w lodówce.

*KROK 3:* Schłodzone ciasto kroić na kawałki i podawać.