Chlebek porzeczkowy

Dzięki cierpkiej w smaku czarnej porzeczce to ciasto ma owocowy smak, a nie jest zbyt słodkie. W sezonie na czarne porzeczki warto upiec kilka takich chlebków i zamrozić je – nie dłużej jednak niż na 2 miesiące.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

95 minut

LICZBA PORCJI:

1 duży bochenek (12 kromek)

SKŁADNIKI:

340 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
50 g masła, pokrojonego na małe kawałki
100 g jasnego brązowego cukru
150 g czarnych porzeczek
3 łyżki świeżej mięty, posiekanej
150 ml soku z pomarańczy

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Posmarować tłuszczem i wyłożyć folią formę na jednokilogramowy chleb.

Przesiać mąkę i proszek do pieczenia do miski, a potem wcierać w nie masło końcami palców, aż mieszanka upodobni się do drobno tartej bułki. Wsypać cukier i zrobić wgłębienie na środku mąki.

2) Wrzucić do zagłębienia porzeczki oraz miętę i wlać sok z pomarańczy. Powoli i dokładnie wymieszać suche składniki z sokiem oraz owocami. Mieszanka powinna być miękka, więc w razie potrzeby dolać 1–2 łyżki soku z pomarańczy.

3) Przenieść ciasto do przygotowanej formy i wygładzić jego powierzchnię. Piec około 1 i 1/4 godziny, aż urośnie, przyrumieni się i stwardnieje. Jeżeli po około 50 minutach ciasto wydaje się zbyt mocno przyrumienione, przykryć go luźno folią aluminiową.

4) Pozwolić, by chlebek lekko ostygł w formie, a po 5 minutach studzenia wyłożyć na metalową kratkę. Najlepiej podać go nazajutrz. Chlebek można przechowywać do 3 dni w szczelnej puszce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kromka zawiera: 170 kcal, 3 g białka, 4 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 32 g węglowodanów (w tym 11 g cukrów), 1 g błonnika.

Źródło zdjęcia: Adobe Stock