

Glutenfria mazariner med hallon (och utan tillsatt socker)

Recept på en nyttigare variant av den traditionella mazarinen, som är minst lika god!

6 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Deg:

40 g smör
1,5 dl mandelmjöl
2 msk psfiber
1,5 msk sötningsströ

Fyllning:

1 st ägg
1,3 dl mandelmjöl
1,5 msk sötningsströ
0,5 - 1 msk Dr. Oetker Frystorkade hallon
1 msk vispgrädde
cirka 2 droppar Dr. Oetker Bittermandel arom

Topping:

cirka 1 - 1,5 dl frysta hallon (går bra att byta ut mot valfri hallonsylt) sötningsströ (eller annan valfri sötning)
Dr. Oetker Frystorkade hallon

1 Deg:
Sätt ugnen på 175 grader. Blanda alla ingredienser och tryck ut i botten och kanter på aluminiumformor/mazarinformor.

2 Fyllning:
Smält smöret. Blanda alla torra ingredienser (frystorkade hallon) och tillsätt därefter grädde, smör, arom och ägg. Rör sist ner frystorkade hallon. Blanda noga och fördela i formarna. Grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter.

3 Topping:
Koka hallonen och låt svalna. Söta efter smak. Fördela på de kalla mazarinerna och toppa med frystorkade hallon.