



Ρεβανί χωρίς γλουτένη



Υλικά:

- 175γρ πολέντα
- 90γρ ρυζάλευρο
- 6γρ baking powder
- 1/2 κ.γ. xanthan gum
- μία πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 50ml χυμό πορτοκάλι
- 100γρ σιρόπι αγάβης
- 80γρ άοσμο λάδι καρύδας
- 1 σταγόνα βρώσιμο έλαιο βανίλιας ή 1/3 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- 1/2 κ.γ. ξύσμα βιολογικού ακέρωτου πορτοκαλιού
- 1 μέτριο αυγό



Υλικά για το σιρόπι:

- 385γρ σιρόπι αγάβης
- 340γρ νερό
- 1/2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Προσθέτετε τα υγρά και χτυπήστε με το μίξερ μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Βάλτε το σε ένα ταψί ή πυρέξ διαστάσεων 20x20εκ ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα για 35-45 λεπτά ανάλογα με το φούρνο μέχρι να ροδίσει (να πάρει το χαρακτηριστικό χρώμα του από πάνω).
4. Εν τω μεταξύ ετοιμάστε το σιρόπι ανακατεύοντας όλα τα υλικά σε ένα δοχείο και βάλτε το στο ψυγείο ώστε να είναι κρύο όταν βγει το ρεβανί από το φούρνο.





5. Μόλις το βγάλετε, περιχύστε το σιρόπι από πάνω και αφήστε το να κρυώσει.

