



## Pierniki świąteczne bez glutenu

 martines


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 55 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

Mąka ryżowa - 115 g

Mąka gryczana - 100 g

Mąka z ciecierzycy - 70 g

Przyprawa do piernika - 15 g

Erytrol - 150 g

Aquafaba - 200 ml

Mleko roślinne - 150 ml

Ocet jabłkowy - 1 łyżka

Soda, proszek do pieczenia - 1 laska

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przesiewamy mąki, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia i sodę. Mieszymy dokładnie.

**KROK 2:** Następnie dodajemy aquafabę, erytrol/ksylitol/nierafinowy cukier i mieszamy, potem dolewamy mleko roślinne i dodajemy ocet jabłkowy i ponownie mieszamy.

**KROK 3:** Przekładamy masę do foremki keksowej wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy piernik 15 minut w 150°C po czym zwiększamy temp. do 180°C i pieczemy ok. 35 minut.

**KROK 4:** Wyjmujemy i pozostawiamy do ostudzenia na kratce. Smacznego! :)