



Wegańskie i bezglutenowe szybkie pierniczki

 martines

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

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

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

Mąka gryczana - 180 g

Mąka ryżowa - 50 g

Mąka ziemniaczana - 20 g

Len mielony - 1 łyżka

Ciepła woda - 4 łyżka

Ksylitol - 1/4 szklanka

Melasa trzcinowa - 20 g

Syrop z agawy - 30 g

Przyprawa do piernika - 3 łyżeczka

Kakao - 1 łyżeczka

Margaryna roślinna - 40 g

Mleko roślinne - 50 ml

Proszek do pieczenia
(bezglutenowy) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

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

KROK 2: Mielony len łączymy z wodą i ostawiamy na ok. 3 minuty.

KROK 3: Do miski dodajemy ksylitol (lub cukier), melasę, syrop z agawy (lub sztuczny miód), margarynę, wcześniej przygotowany len mielony i zagniatamy ciasto. Jeśli jest suche dodajemy partiami mleko roślinne. Wyrabiamy ciasto do momentu otrzymania plastycznej masy, która nie będzie się bardzo lepić.

KROK 4: Rozwałkowujemy ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na ok. 1cm grubości. Dowolnymi foremkami wycinamy kształty i układamy pierniczki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nie trzeba pozostawiać między nimi dużych odstępów.

KROK 5: Wkładamy blachę z ciasteczkami do piekarnika rozgrzanego do 180°C i pieczemy ok. 10-15 minut. Po wystudzeniu można pierniczki polukrować lub oblać czekoladą. Przechowujemy je w szczelnie zamkniętym pojemniku do 5 dni. Smacznego! :)