Ciasteczka a'la pierniczki vege i bezglutenowe

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mąka migdałowa (lub zmielone migdały blanszowane) - 1 i 1/2 szklanka
- mąka kasztanowa - 1/2 szklanka
- mąka ryżowa - 1 szklanka
- cukier kokosowy - 5 łyżka
- tahini - 3 łyżka
- stała część schłodzonego mleczka kokosowego z puszki - 400 ml
- przyprawa do pierników (gotowa lub własna) - 2 łyżka
- proszek do pieczenia (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Z podanej ilości wyszły 2 blachy ciasteczek. Do czasu przygotowania należy doliczyć czas na przechowywanie ciasta w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki zblendować w kielichu blendera, krótko tak aby połączyć składniki. Uformować kulę i wsadzić do lodówki na ok. godzinę.

KROK 2: Kulę ciasta pokroić na plastry, położyć na papierze do pieczenia i przykryć drugim papierem, rozwałkować wałkiem do ciasta na ok 4-5 mm. Wykrajać kształty, układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Można słomką wykonać dziurki w ciastkach. Piec w rozgrzanym do 180 piekarniku ok. 20 minut. Trzeba pilnować aby ciasteczka się nie przypaliły.