Ciasteczka imbirowe bezglutenowe w 20 minut

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- mąka owsiana bezglutenowa (zmielone płatki bezglutenowe) - 3 szklanka
- skrobia ziemniaczana - 2 łyżeczka
- mąka kokosowa lub migdałowa - 1 szklanka
- syrop daktylowy - 3 łyżka
- syrop klonowy - 1 szklanka
- cukier kokosowy do obtaczania -
- olej - 1/2 szklanka
- skórka z pomarańczy i cytryny po 1 łyżeczce -
- imbir świeży i mielony - 1 łyżka
- szczypta soli -
- soda - 2 łyżeczka
- anyż - 1 szczypta
- ziele angielskie zmielone - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasteczka imbirowe pachną świętami. Przygotowywałam ich duże ilości, ponieważ świetnie nadają się nie tylko do chrupania, ale także jako spód do serników czy innych ciast. Spróbujcie też z korzennym late.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suche składniki umieszczamy w misce i mieszamy trzepaczką. Dodajemy syrop daktylowy, syrop klonowy i olej. Jeśli masą będzie zbyt krucha można dolać syropu lub trochę więcej oleju. Z ciasta uformować dysk i rwać kawałki ciasta (wielkość piłeczki golfowej) i formować kulki, wierzch obtoczyć w cukrze kokosowym i lekko spłaszczyć od góry. Układać na papierze do pieczenia i piec w 180 stopniach

10-15 minut do momentu aż będą pękać.