



Ciasteczka piernikowe dla cukrzyka

 Skoter

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1 szklanka
mąka ryżowa - 1/2 szklanka
mąka kokosowa - 1/2 szklanka
masło klarowane - 10 dag
stevia - 1 łyżka
jajka - 2 szt.

przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
cynamon - 1 łyżeczka
kardamon - 1/2 łyżeczka
imbir - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Mam wnuczkę z cukrzycą typu 1. Chciałam jej zrobić pierniki bez miodu, no i bez cukru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Połączyć wszystkie składniki i wyrobić ciasto. Włożyć na 30 minut do lodówki. Ciasto rozwałkować, wykroić dowolne kształty. Rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni.