Kruche ciasteczka (wegańskie, bezglutenowe)

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- Mąka amarantusowa - 1 szklanka
- Bezglutenowa mąka owsiana - 1 szklanka
- Olej kokosowy - 6 łyżka
- Woda - 100 ml
- Cukier kokosowy - 5 łyżka
- Zmielone siemię lniane - 2 łyżka
- Karob - 4 łyżka
- Kakao - 1 łyżka
- Suszone maliny - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki mieszamy z cukrem, karobem i siemieniem lnianym, następnie dodajemy olej i wodę. Wszystko łączymy i wyrabiamy ciasto. Formujemy z ciasta walec o średnicy podstawy 3-4 cm. Mocno schładzamy lub nawet lekko zamrażamy (dzięki temu ciasto nie będzie się rozpadało przy krojeniu). Walec ciasta kroimy na ciasteczka o grubości 0.5cm. Układamy na blaszce i pieczemy w 200 stopniach przez 30-35 minut.

KROK 2: Jedną łyżkę karobu i kakao mieszamy z dwiema łyżkami oleju kokosowego. Polewą dekorujemy ciasteczka i układamy na nich suszone maliny. Smacznego!