Pierniczki daktylowe

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa pełnoziarnista - 100 g
- mąka orkiszowa jasna typ 700 - 400 g
- mąka amarantusowa - 2 łyżka
- syrop daktylowy - 200 g
- cukier puder trzcinowy - 200 g
- siemię lniane złote - 2 łyżka
- masło - 120 g
- soda - 1 łyżeczka
- kurkuma - 0,5 łyżeczka
- przyprawa do pierników - 6 łyżeczka

Dodatkowe info:

Chrupiące, bardzo smaczne, aromatyczne pierniczki.
Idealne dla osób z nietolerancją miodu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Siemię lniane mielimy w młynku do kawy, zalewamy 6 łyżkami wrzątku i odstawiamy do napęcznienia. W rondelku rozpuszczamy masło, syrop daktylowy i cukier.

KROK 2: Mąki wsypujemy do miski, dodajemy sodę, przyprawę piernikową, kurkumę. Mieszamy. Dodajemy zaparzone siemię lniane, masło rozpuszczone z syropem i cukrem. Mieszamy i zagniatamy ciasto.

KROK 3: Ciasto rozwałkowujemy cienko, wycinamy pierniczki.
Pieczemy 10 min w 180st.