Wegański domek z piernika

Zuzanna Wiśniewska

Polecane na: **desery**

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

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

- mąka jaglana - 1 szklanka
- mąka ryżowa - 1 szklanka
- skrobia kukurydziana - 1/2 szklanka
- len brązowy (siemię lniane) - 2 łyżka
- woda - 1/2 szklanka
- masło shee - 6 łyżka
- syrop daktylowy - 1/2 szklanka
- karob - 2 łyżeczka
- przyprawa do piernika z cynamonem cejlońskim bezglutenowa Bio Vegan - 3 łyżeczka
- Aquafaba (zalewa po ciecierzycy) z puszki - 6 łyżka
- cukier puder trzcinowy - 350 g
- sok wyciśnięty z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: PIERNIK:
W małym rondelku zagotuj ½ szkl. wody , dodaj siemię i gotuj na wolnym ogniu 3-4 minuty. Do drugiego rondelka przełóż masło shee, syrop, karob i przyprawę, podgrzej. Wymieszaj i zdejmij z ognia.

KROK 2: Gdy masa przestygnie, połącz zawartość obu rondelków i zmiksuj na gładką masę. Do osobnej miski wsyp obie mąki i skrobię, dodaj przygotowaną wcześniej, ostudzoną masę, wymieszaj.

KROK 3: Na stolnicę wysyp garść mąki jaglanej i ugnieć ciasto. Rozwałkuj i wytnij nożem elementy swojego domku (u mnie: 2 boczne ściany 15cm x 10 cm; 2 przednie ściany 10 cm x 10 cm i 8 cm skosy; 2 elementy dachu 17 cm x 8 cm. Można dodatkowo zrobić dach, otwory

wyciąć wg własnego uznania).

KROK 4: Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia przekładaj kolejne elementy i piecz około 10-15 min w zależności od grubości ciasta w 180 stopniach.

KROK 5: WEGAŃSKI LUKIER KRÓLEWSKI:
Do miski dodaj aquafabę, sok z cytryny i połowę przygotowanego cukru pudru. Miksuj na najniższych obrotach, następnie zwiększaj tempo ucierania. Reguluj konsystencję lukru poprzez dodawanie kolejnych porcji cukru pudru aż do uzyskania zadowalającej masy (nie może być zbyt rzadki, uzyskaj konsystencję podobną do pasty do zębów).

KROK 6: Gotowy lukier przełóż do rękawa cukierniczego, lub rożka zwiniętego z papieru do pieczenia.
Sklejaj kolejno ściany domku przygotowanym lukrem, przytrzymaj przez moment, aby wszystko zastygło.
Ozdabiaj domek wg własnego uznania i fantazji.
Udanej zabawy!