







przepisy.pl

## Ananasowe ciasteczka (wegańskie-bez laktozy, bez jajek)



 25 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 12 minut  °C 

### Składniki:

- mąka orkiszowa - 250 gramów
- cukier - 150 gramów
- Kasia bez laktozy** - 125 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- mleko sojowe - 2 łyżki

### lukier:

- cukier puder - 120 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżki

### dodatkowo:

- kandyzowany ananas - 150 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Z cytryny zetrzyj skórkę i wyciśnij sok. (2 łyżki soku zostaw na lukier.) W misce wymieszaj mikserem: mąkę, sodę, sól, cukier, posiekaną Kasię, mleko sojowe, sok i skórkę z cytryny.
2. Otrzymane ciasto zagnieć, a następnie podziel na 24 części. Z każdej części zrób kuleczkę i spłaszcz ją lekko w dłoniach. Ułóż, zachowując spore odstępy, na płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Ananasa pokrój na mniejsze kawałki i ułóż na ciasteczkach, lekko wciskając. Blaszkę z ciastkami włóż do nagrzanego do 200 st. C piekarnika i piecz około 12 minut.
4. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny na gładki lukier i udekoruj nim upieczone ciasteczka. Odstaw do zastygnięcia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)