





przepisy.pl

Bezglutenowe ciasteczka orzechowe



Składniki:

- Kasia bez laktozy** - 150 gramów
- mąka teff (miłka abisyńska) - 150 gramów
- zmielone orzeszki ziemne - 100 gramów
- syrop trzciniowy - 80 gramów
- syrop trzciniowy - 1 łyżka
- posiekane orzeszki ziemne - 50 gramów
- połówki orzeszków ziemnych - 70 gramów

 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę teff, posiekaną Kasię, zmielone orzeszki (można je rozdrobnić w blenderze) i syrop trzciniowy.
2. Następnie wszystko wymieszaj mikserem, przełóż na stół i zagnieć w kulkę.
3. Z ciasta zrób dwa wałeczki. Każdy z wałków potnij na 10-12 kawałków.
4. Z każdego kawałka zrób placuszek i obtocz jego brzegi w syropie i posiekanych orzeszkach.
5. Ciasteczka ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. W każde ciasteczko wciśnij po 3 połówki orzeszków. Piecz ok. 15 minut w 180 °C. Odstaw do wystygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl