






przepisy.pl

Bezglutenowe pierniczki



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 8 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 18-20 cm

Składniki:

ciasto

- mąka kukurydziana - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka gryczana - 100 gramów
- mąka ryżowa - 50 gramów
- przyprawa do piernika (bezglutenowa) - 1 opakowanie
- kakao (bezglutenowe) - 2 łyżeczki
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- miód - 100 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka

lukier

- cukier puder - 150 gramów
- białko jajka - 1 sztuka
- barwniki spożwcze

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj wszystkie mąki z bezglutenowym proszkiem do pieczenia, bezglutenowym kakao i bezglutenową przyprawą do pierników.
2. Dodaj cukier puder, miód, Kasię i jajko, wymieszaj mikserem. Jeśli ciasto jest zbyt suche dodaj 2 łyżki wody.
3. Całość wyłóż na stół podsypany mąką kukurydzianą i zagnieć elastyczne ciasto. Jeśli klei się do rąk, dodaj więcej mąki.
4. Na stole połóż papier do pieczenia. Papier i wałek oprósz mąką kukurydzianą i wałkuj partiami ciasto na grubość kilku milimetrów.
5. Wycinaj foremkami małe pierniczki i przenoś je za pomocą noża na płaską blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 6-8 minut.
6. Cukier puder utrzyj z odrobiną białka na gładki gęsty lukier. Możesz go dodatkowo zabarwić odrobiną barwnika spożywczego. Lukier przełóż do tutki z pergaminu i udekoruj wystudzone pierniczki.

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