





# Wegańskie pierniczki

przepisy.pl



 70 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka orkiszowa - 400 gramów
- drobny cukier trzcinowy - 100 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- Kasia bez laktozy** - 150 gramów
- syrop klonowy lub z agawy - 100 gramów
- mielone siemię lniane - 1 łyżka
- cynamon - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżeczka
- imbir - 0.5 łyżeczek
- mielone goździki - 0.5 łyżeczek
- mielone ziele angielskie - 0.5 łyżeczek
- tarta gałka muskatołowa - 0.5 łyżeczek

## Sposób przygotowania:

1. W rondelku podgrzej syrop klonowy, dodaj Kasię i mieszaj aż się rozpuści. Przestudź.
2. Mąkę wymieszaj z drobnym cukrem trzcinowym, sodą oczyszczoną i przyprawami.
3. Siemię zalej 3 łyżkami gorącej wody. Do sypkich składników wlej płynne, dodaj siemię i wymieszaj.
4. Ciasto zagnieć w kulkę. (Jeśli jest zbyt suche dodaj 2-3 łyżki zimnej wody.) Zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wytnij metalową obręczą kółka o średnicy około 6 cm. Ułóż na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Mniejszymi foremkami wytnij w pierniczkach: choineczki, gwiazdeczki i inne. Ułóż je na ciastkach z lekkim przesunięciem. Wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz około 10 minut.

---

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)