

Przepis: Bezglutenowe pierniczki nadziewane



Składniki:

Na ciasto:

- ☐ Mąka owsiana Bezgluten - 100 g
- ☐ Mąka ryżowa Bezgluten - 50 g
- ☐ Mąka ziemniaczana - 50 g
- ☐ Soda - 1/3 łyżeczki
- ☐ Przyprawa korzenna bezglutenowa - 10 g
- ☐ Kakao ciemne bezglutenowe - 1 łyżka
- ☐ Jajko - 1 szt.

☐ Kwaśna śmietana - 1 łyżka

☐ Sok z cytryny - kilka kropel

☐ Masło - 50 g

☐ Miód - 50 g

☐ Cukier - 50 g

☐ Sól - szczypta

☐ Powidła śliwkowe lub inne - słoiczek

Na polewę:

☐ Czekolada gorzka - 100 g

☐ Mleko - kilka łyżek

Przygotowanie

Mąki owsianą, ryżową i ziemniaczaną przesiej do miski i dodaj do nich sól. Wymieszaj. W rondelku rozpuść masło, dodaj do niego miód, przyprawę korzenną i wymieszaj do połączenia składników. Po wystudzeniu dodaj cukier i wymieszaj. Do śmietany dodaj sok z cytryny oraz sodę.

Do miski z mąką dodaj jajko, wystudzoną mieszankę z masłem, a także śmietanę. Wymieszaj wszystkie składniki. W razie potrzeby dodaj więcej mąki.

Następnie wyrobione ciasto podziel na kilka części. Jedną z nich rozwałkuj pomiędzy dwiema warstwami papieru do pieczenia. Za pomocą foremki wytnij kształt np. serduszka, nałóż na każde z nich odrobinę powideł i przykryj drugą częścią, lekko dociskając na brzegach.

Pierniczki upiecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 10-15 min. Po tym czasie rozłóż je na papierze i odstaw do wystudzenia.

Czas na polewę! Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej z mlekiem. Kolejne pierniczki zanurz w czekoladzie i odstaw do zastygnięcia. Pierniczki przechowuj do świąt w szczelnym pudełku.

Pierniczki oblane czekoladą skrywają słodkie i płynne nadzienie. Są doskonałą propozycją na przekąskę i deser w świąteczne dni. Korzenne przyprawy podkreślą smak kawy lub czerwonego wina. Co jednak najważniejsze, pierniczki są w pełni bezpieczne dla osób z celiakią.