

Bezglutenowe baranki z ciasta - przepis



Składniki:

Składniki na ciasto:

- ☐ 2 szklanki koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ Kostka masła
- ☐ Ok ½ szklanki zimnej wody
- ☐ Szczypta soli

Składniki na lukier:

- ☐ 1szklanka cukru pudru
- ☐ 3 łyżki przelanego przez sitko soku z cytryny

- ☐ 3 łyżki zimnej wody

Przygotowanie

Przygotowanie. Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą, zagniatamy i wkładamy na chwilę do zamrażarki. Masę rozwałkowujemy na grubość 3-4 mm, wycinamy foremką wzór baranka, a następnie pieczemy 15-20 minut w temp 190 stopni.

Przygotowujemy lukier. Cukier puder wsypujemy do blendera i dodajemy stopniowo sok z cytryny i wodę. W razie potrzeby dodajemy więcej cukru lub wody. Gotowy lukier przekładamy do plastikowej tuby do wyciskania sosów i dekorujemy baranki, tworząc na nim wzory. Lukier możemy zabarwić na dowolny kolor np. przy pomocy kilku kropel soku z buraka, malin lub szpinaku. Smacznego!