

Przepis na popękane ciasteczka czekoladowe bez glutenu



Składniki:

Czego potrzebujesz do przygotowania ciasteczek?

- ☐ Mąka bezglutenowa (polecamy extra uniwersalną mieszankę bezglutenową) – 85 g
- ☐ Kakao ciemne bezglutenowe – 25 g
- ☐ Proszek do pieczenia BEZGLUTEN – ½ łyżeczki
- ☐ Masło, zimne – 25 g
- ☐ Jajko – 1, rozmiar M, zimne
- ☐ Cukier, najlepiej drobny – 80 g
- ☐ Cukier puder (do obtoczenia ciasteczek) – 40 g

Przygotowanie

Do miski wsyp mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Składniki wymieszaj łyżką. Następnie dodaj pokrojone na małe kawałki zimne masło. Zagnieć ciasto ręką. Do tej samej miski dodaj jajko i cukier. Ponownie zagnieć ciasto ręką, tak, aby powstała jednolita masa. Uformuj kulkę i owiń ciasto folią spożywczą. Włóż do lodówki na około jedną godzinę, aby dobrze się schłodziło.

Przygotuj blachę do pieczenia i wyłóż ją papierem. Przygotuj sobie małą miseczkę z cukrem pudrem. Po godzinie wyjmij ciasto z lodówki, podziel je na około 12 części. Z każdej części szybko uformuj małą kulkę, obtocz ją dobrze w cukrze pudrze. Tak przygotowane kulki kładź od razu na blaszce do pieczenia.

Piekarnik ustaw na grzanie góra-dół, na temperaturę 180°C i piecz przez 12 min. Podczas pieczenia ciasteczka popękają i odsłonią czekoladowe wnętrze. Każde pęknięcie ładnie podkreśli biały cukier.

Po wyjęciu z piekarnika nie przekładaj ich od razu na talerz. Ciasteczka są zbyt miękkie. Dopiero po jakimś czasie przełóż je z blaszki i zostaw do całkowitego wystygnięcia.

Ciasteczka zachwycają swoim smakiem i wyglądem. Podaj je na jasnym talerzu, na którym będą się najlepiej prezentowały. Wszystkie składniki do ich przygotowania znajdziesz w naszym [sklepie z żywnością bezglutenową](#). Urozmaić swój jadłospis pyszną przekąską w pełni bezpieczną dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu.

[mermaid tails](#)