

Bezglutenowe świąteczne pierniczki - przepis



Składniki:

Składniki na pierniczki:

- ☐ 50 ml miodu
- ☐ 50 ml cukru
- ☐ 50 ml masła
- ☐ 100ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżeczka proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ 50 ml orzechów włoskich
- ☐ 2 łyżeczki Garam Masala lub przyprawy do pierników lub mieszanki cynamonu, goździków, kardamonu i pieprzu

Składniki na lukier:

- ☐ 100ml cukru pudru
- ☐ 6 łyżeczek soku z cytryny

Dodatkowo: dozwolone posypki, pokruszone orzechy lub inne ozdoby

Przygotowanie

Miód i cukier roztop w garnuszku. Dodaj pozostałe składniki, całość zblenduj. Tak przygotowaną masę rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość 3-4mm. Wytnij kształt gwiazdek i włóż do dobrze nagrzanego piekarnika na ok. 10 minut.

Przygotowujemy lukier. Cukier blendujemy z sokiem z cytryny do uzyskania jednolitej masy. Gotowym lukrem smarujemy pierniczki i ozdabiamy ulubionymi dodatkami.