



Bezglutenowe ciasteczka korzenne

- 190 g miksłu mąki bezglutenowej
- 120 g mąki ryżowej + do podsypywania
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia bezglutenowego
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki mielonego imbiru
- ¼ łyżeczki gałki muskatołowej
- 5 łyżeczek przyprawy do piernika (polecam Dary Natury, wybierając innego producenta zawsze sprawdź czy w składzie nie ma mąki pszennej!)
- 200 g masła w temp. pokojowej
- 120 g cukru trzcinowego drobnego (lub więcej jeśli wolisz słodsze)
- 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 1 jajko



OKOŁO 40 DUŻYCH CIASTEK



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Cukier

Mąkę ryżową możesz pominąć i upiec ciasteczka z samego miksłu bezglutenowego.

1. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sól, i przyprawę. 2. W osobnym naczyniu utrzyj masło z cukrem na puszysty krem. 3. Dodaj jajko miksuj jeszcze przez pół minuty. 4. Wsyp suche składniki do masy maślanej i ubijaj mikserem, aż składniki dokładnie się połączą. 5. Masę przełóż na folię spożywczą, uformuj kulkę lub podziel od razu na 3 części, zawiń i schłódź w lodówce min. 1 godzinę (możesz zostawić też na całą noc). 6. Ciasto wałkuj na grubość ok. 3–5 mm, najlepiej między arkuszami papieru do pieczenia. W razie potrzeby podsyp dodatkowo papier mąką ryżową. 7. Wycinaj dowolne kształty i układaj na blasze na papierze do pieczenia. Możesz zrobić dziurki do powieszenia ciasteczek np. patyczkiem do szaszłyków lub słomką. Jeśli ciasto w trakcie przygotowywania za bardzo rozmięknie, przełóż je, najlepiej rozwałkowane na papierze do zamrażarki na 5–10 minut. 8. Piecz 10–20 minut w zależności od wielkości i grubości do zarumienienia w 180 °C. Po upieczeniu, zostaw ciastka na blasze do lekkiego przestudzenia i przekładaj łopatką na kratkę. Są gotowe do zjedzenia od razu.

