



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Orzechowe ciasteczka bez mąki

- 100 g suszonych owoców, najlepiej ekologicznych (użyłam 50 g suszonych rodzynek i 50 g suszonych daktyli)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub soku z pomarańczy
- 100 g orzechów włoskich
- 150 g migdałów
- 3-4 łyżki syropu z agawy lub miodu
- 1 jajko



PRZEPIS NA OK. 25 CIASTECZEK



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jajka



Orzechy

1. Suszone owoce pokrój i dodaj do nich łyżeczkę ekstraktu z wanilii. **2.** Orzechy włoskie i 100 g migdałów zmiel lub drobno posiekaj. **3.** Pozostałe 50 g migdałów zalej wrzątkiem. Po dwóch minutach zahartuj je zimną wodą i obierz ze skórki. **4.** Jajko wymieszaj z syropem lub miodem. **5.** Do suszonych owoców dodaj masę jajeczną, zmielone orzechy i dokładnie wymieszaj. **6.** Łyżeczką nakładaj masę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. **7.** Na środku każdego ciasteczka połóż obrany migdał i piecz około 20 minut w 160 °C.

Przepis z małymi modyfikacjami pochodzi z książki B. Połatyńskiej „120 Przepisów bezglutenowych, które zawsze Ci się udadzą”.

