



Kruche pierniczki świąteczne

Składniki:

- 1 szklanka mąki orkiszowej lub pszennej pełnoziarnistej
- 1 jajko zamiennik taka sama ilość maślanki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej lub proszku bezglutenowego
- 3 łyżki miodu lub cukru brązowego
- 3 łyżki ksylitolu lub erytroli lub cukru białego
- 2 łyżki masła lub masła klarowanego rozpuszczonego
- 2 łyżki mleka krowiego lub roślinnego np: sojowego, kokosowego, ryżowego, migdałowego
- 1,5 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao lub karob

Wykonanie:

- Ze składników wyrabiamy ciasto, ciasto owijamy folią spożywczą i chłodzimy w lodówce 30 minut
- Ciasto wałkujemy na 5 mm i wycinamy foremkami pierniczki, jeżeli ciasto się klei podsypujemy mąką, pierniczki zdobię przed pieczeniem pieczętkami z motywem świątecznym
- Pierniczki układamy na blasze wyłożonej pergaminem i pieczemy w temp 180C przez 10-12 minut,
- Z porcji uzyskujemy 30-35 sztuk, czas wykonania z wypiekiem ok 1 godziny☺