



PIERNIKI na bazie mąki gryczanej

Składniki:

- 400 g bezglutenowej, białej mąki gryczanej
- 1 jajko
- 100 g masła
- 5 łyżek kefiru lub maślanki
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżka bezglutenowego kakao
- 3 łyżki sztucznego miodu
- 1 łyżka zmielonej (suszonej), bezglutenowej skórki pomarańczowej
- 1 łyżka przyprawy do pierników
- 1 łyżeczka bezglutenowej sody oczyszczonej

Opcjonalnie lukier lub bezglutenowa czekolada do dekoracji.

Wykonanie:

- mąkę przesiać
- do miski dodać mąkę, jajko, kefir lub maślanke, cukier trzcinowy, sztuczny miód, skórkę pomarańczową, przyprawę do pierników, sodę oczyszczoną i dokładnie zagnieść ciasto – aż do połączenia wszystkich składników
- gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut
- piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C
- schłodzone ciasto rozwałkować na placek o grubości 3- 4 mm i za pomocą foremek wykroić pierniczki
- wykrojone pierniczki rozłożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce
- blaszkę włożyć do piekarnika i piec około 10 minut
- gotowe pierniczki polukrować lub oblać czekoladą