# Kruche ślimaczki z daktylami (bez glutenu, mleka, jaj)

W sprzedaży jest wiele rodzajów bezglutenowych ciastek, jednak ciężko jest znaleźć ciastka bez jajek czy soi. Na nasz przepis na kruche ślimaczki z daktylami i kokosem ucieszą się zapewne ci z Was, którzy mają wiele ograniczeń w diecie. Wymagają one trochę pracy, ale czasami warto poświęcić trochę czasu, żeby zrobić coś pysznego. Oczywiście możecie modyfikować skład nadzienia lub dać zupełnie inne. Mamy nadzieję, że Was zainspirujemy. 

## Składniki na kruche ślimaczki z daktylami:

**Składniki na ciasto:**

- 1 1/3 szklanki mąki owsianej bezglutenowej
- 1 szklanka mąki kukurydzianej
- 1/2 szklanki mąki ryżowej białej
- 1/2 szklanki mąki z tapioki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1/2 opakowania drożdży suchych (ok. 1 1/2 łyżeczki)
- 1/2 opakowania cukru waniliowego
- szczypta soli
- 125g margaryny bezmlecznej (np. Alsan)
- 1/4 szklanki mleka ryżowego w płynie
- kisiel z łuski babki jajowatej (1 łyżka łuski babki jajowatej + trochę więcej niż 1/2 szklanki wrzątku, dokładnie mieszamy i odstawiamy do ostudzenia)

**Składniki na nadzienie:**

- 1 szklanka daktyli bez pestek
- 2 szklanki wody
- ok. 3/4 szklanki mąki kokosowej

- 1 czubata łyżka kakao lub karobu

# Przygotowanie kruchych ślimaczków:

**Przygotowanie nadzienia:**
Zaczynamy od zrobienia nadzienia do ciastek. Daktyle drobno kroimy, a następnie zalewamy podaną ilością wody i gotujemy ok. 20 minut. Następnie miksujemy, dodajemy mąkę kokosową oraz kakao (lub karob), dokładnie miksujemy i studzimy. Po wystudzeniu masa powinna być dość gęsta, ale nie twarda, żeby dała się rozsmarowywać na cieście. Jeśli nadzienie jest za suche, dodajemy trochę przegotowanej wody.

**Przygotowanie ciasta:**
Mąki przesiewamy do dużej miski, dodajemy cukier puder, drożdże, cukier waniliowy oraz sól. Dokładnie mieszamy suche składniki, a następnie wlewamy mleko ryżowe i dokładamy margarynę o temperaturze pokojowej i ostudzony kisiel z babki jajowatej. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej masy. Dzielimy ciasto na dwie części, to samo robimy z nadzieniem. Na stolnicę wysypaną odrobiną mąki (kukurydzianej lub ryżowej) wykładamy jedną porcję ciasta, formujemy rulon, a następnie rozwałkowujemy na kształt prostokąta. Nakładamy nadzienie i zwijamy. Otrzymaną roladkę kroimy na kawałki o grubości ok. 1 cm i przekładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę (nie za blisko, bo ciastka jeszcze urosną). Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 20 minut. W międzyczasie przygotowujemy drugą porcję ciastek.

Smacznego!

**Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!**

**Polecamy także inne przepisy na bezglutenowe ciastka:**

- Kokosanki jaglane
- Szyszki z ryżu i prosa

- Bezglutenowe ciasteczka cynamonowe
- Szybkie ciastka gryczane bez pieczenia
- Mini – tartinki z malinami i kremem czekoladowym

Kruche ślimaczki z daktylami i kokosem

Kruche ślimaczki z daktylami i kokosem