Bezglutenowe ciasteczka cynamonowe (bez pszenicy, mleka, jajek)

Któż nie lubi zapachu cynamonu? Chyba wszystkim smakują też wypieki z tą przyprawą, która rozgrzewa nas w chłodne dni. Dzisiaj proponujemy bezglutenowe ciasteczka cynamonowe. Jeśli jesteście uczuleni na cynamon, możecie go pominąć lub dodać łyżkę karobu czy kakao.

Składniki:

- 2 szklanki mąki owsianej
- 1 1/2 szklanki mąki ryżowej białej
- 1/2 szklanki mąki z tapioki
- 3/4 szklanki cukru trzcinowego
- 2 płaskie łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 2 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 kostka margaryny (np. Alsan)
- 1/2 szklanki mleka sojowego lub innego roślinnego
- kisiel z siemienia lnianego (2 łyżki mielonego siemienia złotego wymieszać z 1/2 szklanki wrzątku)

Przygotowanie bezglutenowych ciasteczek cynamonowych:

Zaczynamy od wykonania kisielu z siemienia lnianego. Następnie mąki przesiewamy do dużej miski, dodajemy cukier, cukier waniliowy, cynamon oraz proszek do pieczenia. Dokładnie mieszamy suche składniki, a następnie wlewamy mleko, dokładamy margarynę o temperaturze pokojowej i ostudzony kisiel z siemienia. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej masy, a następnie chłodzimy w lodówce przez około 1,5 do 2 godzin.

Przekładamy masę na obsypaną mąką ryżową stolnicę i rozwałkowujemy porcjami na grubość kilku milimetrów. Wykrawamy ciasteczka za pomocą foremek lub szklanki. Kładziemy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 20 minut.
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
- Kruche ślimaczki z daktylami i kokosem
- Szybkie ciastka gryczane bez pieczenia
- Mini – tartinki z malinami i kremem czekoladowym

Bezglutenowe ciasteczka cynamonowe

Bezglutenowe ciasteczka cynamonowe