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