

Bezglutenowe pierniczki

Ten przepis na bezglutenowe pierniczki jest moją wariacją na temat moich ulubionych **pierniczków alpejskich**. Zastanawiałam się czy pierniki urosną, czy będą tak puszyste jak te moje ulubione. Do tego zrobiłam je bez cukru, więc też miałam obawę. Co prawda lukier z ksylitolu nie smakuje tak samo jak z cukru pudru, bo lekko drapie w usta, ale dla zdrowia można się trochę poświęcić;) Jak zrobiłam zdjęcie bezglutenowym piernikom?

Nad zdjęciem bardzo długo pracowałam. Chciałam uchwycić ten magiczny świąteczny moment. Mam nadzieję, że mi się udało. Są z tyłu świąteczne lampki, jest trochę ciemno. Zdjęcie wykonałam na błyszczącym białym stoliku, który stoi zaraz koło choinki. Na nim położyłam deskę do krojenia, ozdobiłam ją świątecznymi dodatkami i ułożyłam pierniki. Reszta to już zabawa światłem. Z prawej strony ułożyłam biały kawałek papieru, który odbijał światło, a z lewej strony ustawiłam czarny kawałek papieru, żeby zdjęcie przyciemnić i dodać mu tego świątecznego klimatu. Czy mi się udało? Mam taką nadzieję:)

f/3.5; 25 s, ISO-320

Manufaktura Ciastek i nie tylko



Przepis na 2 kg bezglutenowych pierniczków:

- 500 g mąki z białego ryżu (zmieliłam pełnoziarnisty ryż basmati),
- 400 g mąki owsianej,
- 200 g mąki z tapioki,
- 3 białka,
- 8 żółtek,
- 400 g miodu,
- 250 masła klarowanego,
- paczuszka przyprawy piernikowej (czytaj skład, kup bez mąki i bez cukru),
- niepełna szklanka ksylitolu,
- 3 łyżki kakao,
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 100 ml mleka roślinnego,
- kilka kropli soku z cytryny

Przygotowanie

Do mleka roślinnego wsyp sodę oczyszczoną, kilka kropli cytryny i proszek do pieczenia. Wymieszaj. Odstaw.

W rondelku rozpuść masło, miód i wymieszaj z kakao i przyprawą piernikową. Odstaw do przestygnięcia.

Białka ubij na sztywno. Dodaj mąkę, żółtka, ksylitol. Dodaj przestygniętą masę z rondelka. Wymieszaj wszystko dokładnie. Ciasto odstaw do lodówki aż zgęstnieje. Błat podsyp mąką i wyrób elastyczne ciasto o grubości 5 mm. Wycinaj wzorki. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 15 minut.

Na lukier z ksylitolu potrzebujesz:

- 3 szklanki zmielonego ksylitolu,
- odrobina białek.

Białka do ksylitolu dodawaj stopniowo, tak by otrzymać odpowiednią gęstość. Wymieszaj dokładnie widelcem. Udekoruj już wystygnięte pierniki.