

Paluszki wiedźmy. Bezglutenowe

Ohydne ciasteczka, które wyglądają jak powykrzywiane paluszki wiedźmy. Mimo, że ohydne, to paluszki wzbudzają uśmiech na twarzy i dzieci, i dorosłych. Są bardzo smaczne, mimo ohydneho wyglądu. Polecam je i dzieciom, i dorosłym. Wykonanie ich zajmuje niewiele czasu, a i cudownie można spędzić czas z dziećmi w domu. Paluszki wiedźmy są hitem tegorocznego Halloween w moim domu.



Potrzebujesz:

- 2 3/4 szklanki bezglutenowej mieszanki,
- 220 g masła klarowanego,
- 1/3 szklanki ksylitolu,
- po łyżeczce aromatu migdałowego i waniliowego,
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- 2 jajka
- migdały do zrobienia paznokci (przekrój każdy wzdłuż)

Przygotowanie

Uwaga! Bardzo ważne jest schłodzenie ciasta, wtedy paluszki nie będą rozlewać się w piekarniku. Jeśli tylko możesz, to wkładaj ciasto do lodówki w każdym możliwym momencie.

Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Ciasto przykryj formą i schowaj do lodówki. Ciasto powinno mieć formę plasteliny. Potem odrywaj po małym kawałeczku i rozwałkuj w dłoni. Paluszki wiedźmy niech będą cieńkie, bo w piekarniku urosną. Na koniec każdego paluszka wciśnij paznokieć z przekrojonych wzdłuż migdałów. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 8-9 minut. Zanim przełożysz je na metalową kratkę, odczekaj 5 minut. Smacznego!