

# Ciasteczka dyniowe

## Składniki (30 szt.):

- 100 g mąki z ciecierzycy lub kukurydzianej
- 100 g mąki ryżowej pełnoziarnistej
- 50 g tapioki
- 2 płaskie łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 50 g daktyli
- 50 g wody lub mleka bezglutenowego
- 50 ml oleju z pestek winogron
- 1 łyżeczka naturalnego ekstraktu z wanilii
- 100 g puree z upieczonej dyni

## Sposób przygotowania:

- 1.** Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem do pieczenia.
- 2.** Daktyle wraz z mlekiem lub wodą umieszczamy w rondelku, gotujemy kilka minut na małym ogniu aż zmiękną a płyn wyparuje, miksujemy, mieszamy z puree z dyni, dodajemy do mąki.
- 3.** Wlewamy olej i zagniatamy ciasto, jest elastyczne i plastyczne.
- 4.** Blaszke wykładamy papierem do pieczenia, nagrzewamy piekarnik do 160°C, góra dół.
- 5.** Ciasto rozwałkowujemy na grubość 3 mm, wycinamy ciasteczka, układamy na blaszce, pieczemy w nagrzanym piekarniku przez 10 minut.