fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Ciasteczka pistacjowe bez cukru - przepis

Pistacje trafiają do środka ciasta i na wierzch każdego ciasteczka. Masa potrzebuje długiego chłodzenia, dlatego jej przygotowanie warto zaplanować poprzedniego wieczoru.

Czas przygotowania: 30 minut

Porcje: około 40 małych ciasteczek

Składniki

- ¾ miarki cup (4 oz) łuskanych pistacji prażonych nasucho, dodatkowo około 50 pistacji do dekoracji
- 1 miarka cup + 2 łyżki granulowanego słodzika Golden Monkfruit Sweetener lub wybranego granulowanego słodzika bez cukru
- 1⅔ miarki cup mąki migdałowej
- 2 jajka, dokładnie roztrzepane

Przygotowanie krok po kroku

1. Zmiel drobno pistacje ze słodzikiem w robocie lub blenderze.
2. Załóż plastikowe ostrze robota albo przełóż mieszankę do miksera z płaskim mieszadłem.
3. Dokładnie wymieszaj z mąką migdałową.
4. Dodaj roztrzepane jajka i połącz składniki.
5. Wyjmij masę z urządzenia. Chłodź minimum 8 godzin lub przez noc.
6. Nagrzej piekarnik do 325°F (około 163°C). Wyłóż blachę papierem.
7. Nabieraj porcje łyżeczką i formuj kulki o średnicy około 1 cala.
8. Rozłóż na blasze, lekko spłaszcz i wciśnij pistację w środek.
9. Piecz 12-15 minut, do lekkiego zrumienienia brzegów.
10. Studź na blasze 5 minut, następnie przenieś na kratkę lub ściereczkę do całkowitego wystudzenia.

Źródło przepisu: https://kalynskitchen.com/recipe-for-flourless-sugar-free/