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 wiśniowe z lukrem bez cukru - przepis

Liofilizowane wiśnie dodają smaku bez soku, który rozluźniłby kruche ciasto. Osobno powstaje różowy lukier z erytrytolu i ciepłej wody.

Porcje: około 60 małych ciasteczek

Składniki

Ciasteczka

- 200 g razowej mąki orkiszowej
- 10 g liofilizowanych wiśni zmielonych na puder
- 1 opakowanie budyniu waniliowego bez cukru, proszek
- 60 g masła
- 100 g erytrytolu
- 2 żółtka
- 3-4 łyżki mleka

Lukier

- 60 g erytrytolu zmielonego na puder
- 3-4 łyżeczki ciepłej wody
- liofilizowane wiśnie do lukru i posypania, według uznania

Przygotowanie krok po kroku

Ciasteczka

1. Utrzyj masło z erytrytolem. Dodaj żółtka oraz pozostałe składniki ciastek i zagnieć gładką masę.
2. Rozwałkuj ciasto, nie robiąc zbyt cienkiej warstwy, i wytnij serduszka foremką.
3. Piecz w 170°C przez około 12-15 minut, do lekkiego zrumienienia.

Lukier i dekoracja

1. Połącz puder erytrytolowy z ciepłą wodą na jednolity lukier i wmieszaj pokruszone wiśnie.

2. Rozprowadź lukier na ciasteczkach i posyp kawałkami liofilizowanych wiśni.

Źródło przepisu: https://fitkot.pl/2019/02/walentynkowe-ciasteczka-wisniowe-lukier-bez-cukru.html