fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

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

FundacjaPsychologiczna.pl

Pizzelle bez cukru - przepis

Pizzelle to cienkie waflowe ciastka. Po wypieczeniu dosuszamy je w piekarniku.

Składniki

Ciastka

- 4 duże jajka
- ⅔ miarki cup słodzika erytrytolowego bez allulozy
- 1-2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- ½ miarki cup roztopionego masła
- 2 miarki cup mąki migdałowej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli
- tłuszcz do posmarowania urządzenia

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Zmiksuj jajka, słodzik i wanilię. Powoli wlewaj masło przez otwór pokrywy, na niskich obrotach.
2. Dodaj mąkę, proszek i sól; miksuj 30 sekund. Odstaw do zgęstnienia.
3. Nagrzej piekarnik do 200°F; na blachach ustaw kratki.
4. Rozgrzej urządzenie do pizzelle według instrukcji producenta; lekko natłuść.
5. Nakładaj lekko czubatą łyżkę masy tuż za środkiem wzoru.
6. Powoli zamknij i zablokuj. Piecz 30-60 sekund do lekkiego zrumienienia; sprawdź, w razie potrzeby domknij.
7. Zdejmuj szpatułką na kratkę, pojedynczą warstwą. Odetnij wystające brzegi, zanim miękkie ciastka stwardnieją.
8. Dosuszaj w piekarniku 15-20 minut do chrupkości.
9. Powtórz z resztą ciasta.

Uwagi

Uwaga: Przechowuj odkryte na blacie do 5 dni, żeby zachowały chrupkość.

Źródło przepisu: https://alldayidreamaboutfood.com/low-carb-pizzelle/