

Bezglutenowe ciastka z ciecierzycy



Składniki

2 szklanka - Ugotowana
ciecierzyca
1 szklanka - Masło
orzechowe z fistaszków
najlepiej domowe)
0,5 szklanka - Miód
0,5 łyżeczka - Proszek BG
do pieczenia
1 szt. - Laska wanilii
1 szt. - Czekolada
mleczna lub gorzka BG

Opis wykonania

Gdy masz ochotę na coś słodkiego, ale boisz się cukru - te ciasteczka są właśnie dla Ciebie! Zdrowe, aromatyczne, mięciutkie i przepyszne!

Piekarnik nagzewamy do 180 stopni Celsjusza.

Ugotowaną ciecierzycę blendujemy. Dodajemy do niej wanilię, proszek do pieczenia i miód. Ponownie blendujemy. Podczas blendowania dodajemy masło orzechowe z fistaszków. Masę przekładamy do miski i dodajemy do niej pokruszoną na małe kawałeczki czekoladę. Wszystko razem mieszamy łyżką.

Z powstałej masy formujemy małe ciastka i układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Ciastka pieczemy ok. 15 - 20 minut w zależności od piekarnika - najlepiej ciasteczka pilnować i jak delikatnie się zarumienią to znak że są gotowe.

Smacznego!