

PIERNIKI BEZ PSZENICY



Składniki

- 30 ml oleju
- 2 szklanki mąki bezglutenowej
- 2,5 łyżki mleka koziego
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru/cukru pudru
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu
- 1,5 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 jajko
- 20 g drożdży

Sposób

przygotowania:

Dodaj drożdże do ciepłego, ale nie gorącego mleka i odstaw na 10 minut. W osobnym naczyniu zmieszaj mąkę z cukrem, sodą oczyszczoną, cynamonem i przyprawą do piernika. Dodaj olej rozpuszczony z miodem i roztwór drożdży. Piecz w temperaturze 190 stopni celsjusza przez 8-10 min.