

Gluténmentes vegán „mézeskalács”:

120 g mandulaliszt

100 g barna rizsliszt

100 g gesztenye liszt (vagy manióka liszt)

75 g tápióka keményítő

2 evőkanál mézeskalácsfűszer

2 kiskanál szódadikarbóna

60 g datolya szirup (vagy rizs szirup vagy tápióka szirup)

kb. 1 dl almalé

csipet só

½ citrom kicsavart leve

40 g olaj

2 kiskanál őrölt ánizs

2 kiskanál őrölt kardamom

2 kiskanál kókuszvirág cukor

Kenéshez: kevés rizstej

A száraz hozzávalókat egy tálba tesszük, hozzáöntjük az olajat, és jól gyúrható cipót formálunk. Pár percet pihentetjük, fél cm vastagra nyújtjuk és mézeskalács formákkal kiszaggatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk a kiszaggatott formákat, megkenjük rizstejjel.

Hőlégkeveréssel 160 fokon 10 perc alatt készre sütjük.

Írókához:

20 g porcukor

20 g étkezési keményítő

1 kávéskanál citromlé

1-2 kávéskanál víz

Az íróka krémje inkább kemény legyen, mint folyós. A teljesen lehűlt süteményeket ezzel díszíthetjük. Egy nejlon zacskóba tesszük a krémet, az egyik csücskét nagyon keskenyen levágjuk, megrajzoljuk a formákat, és hagyjuk készre száradni.