

Mindenmentes diós piskóta holdacskák

250 g hajdina liszt

250 g kókuszvirág cukor (vagy kristálycukor)

50 g olaj

5 g szódabikarbóna

5 g útifűmaghéj liszt

20 g vaníliás cukor

1 csomag bio sütőpor (20 g)

½ teáskanál őrölt ánizs (elmaradhat)

¼ teáskanál őrölt fahéj (elmaradhat)

¼ teáskanál őrölt szegfűszeg (elmaradhat)

2 g almaecet

2,5 dl növényi tej (vagy kókusztejszín)

Szóráshoz: 100 g durvára tört dió

és majd a legvégén a szóráshoz ½ kiskanálnyi vanília por vagy egy ½ csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

Egy tálban a száraz hozzávalókat csomómentesre keverjük, majd hozzáadjuk az almaecetet és a növényi tejet (vagy kókusztejszínt), és kikeverjük a tésztát. Kissé hólyagozó mázas tészta masszát kapunk.

Sütőpapírral bélelt tepsibe (kb. 22x34 cm-es) öntjük a masszát, úgy simítjuk, hogy a középső része kissé mélyebb legyen, majd megszórjuk egyenletesen a durvára tört dióval. Előmelegített sütőben, hőlégkeveréssel 160 fokon 35 perc alatt arany barnára sütjük (tűpróba). Ha kivettük a sütőből, hagyjuk pár percet hűlni, majd kiemeljük a sütőpapírnál fogva egy vágódeszkára és megszórjuk egyenletesen a vanília porral vagy a cukorral. Ha teljesen meghűlt, akkor pogácsa szaggatóval félholdakra vágjuk, és tálaljuk.