

Vegán isler:

200 g liszt (vagy gluténmentesen: 100 g zabpehely liszt + 100 g hajdina liszt, + 1 bio citrom kicsavart leve + 15 g tápióka keményítő; *összeállításhoz majd: kb. 1 dl víz;*

természetesen a gluténmentes változat a nyújtásnál jobban törik, de aránylag jól lehet vele dolgozni)

100 g darált dió

60 g olaj

150 g fruktóz (vagy porcukor vagy egyéb édesítő)

15 g nyílgyökér por + 1 kiskanál tápióka keményítő + 1 bio citrom kicsavart leve + 1 bio citrom lereszelt héja; a gluténos tésztának is jól tesz; ha gluténmentes tésztát készítünk, akkor itt ezek a pluszok már nem kellenek

20 g vaníliás cukor

Összeállításhoz: kb. ½ dl víz

Összeragasztáshoz:

sűrű gyümölcslekvár (sárgabarack, málna, szeder stb.)

Bevonathoz:

100 g vegán étcsokoládé

1 evőkanál olaj

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, majd fóliába csomagoljuk, és 15 percen keresztül pihentetjük.

Pihentetés után lisztezett deszkán, felületen 4-5 mm-es vastagságúra kinyújtjuk a tésztát, majd kiszúróval (akár 4-5 cm átmérőjű pogácsa szaggatóval) korongokat szaggatunk belőle.

Sütőpapírral bélelt tepsiben, hőlégkeveréssel 180 fokon 10 percig sütjük. Ha kihűlt, lekvárral összeragasztjuk kettesével a tészta korongokat.

Vízgőz fölött összeolvasztjuk a csokoládét az olajjal. Belemártogatjuk a süti tetejét és oldalát bőven, majd sütőpapírra tesszük sorban száradni őket. Hagyjuk teljesen megdermedni, utána fogyasztható. Kb. 20 db lesz belőle.

