

Vegán diós piskóta holdacskák

250 g finom liszt (vagy félbarna liszt)
250 g édesítő (fruktóz, rizs szirup stb.)
40 g olaj
160 g csicseriborsó főzőlé
100 g finomra darált dió
100 g darált mandula vagy mandula liszt
1 csomag bio sütőpor (17-20 g)

vagy

Gluténmentes vegán diós piskóta holdacskák

150 g mandula liszt
100 g gesztenye liszt
80 g manióka liszt
60 g tápióka keményítő
40 g olaj
80 g csicseriborsó főzőlé
250 g rizs szirup (vagy bármilyen más növényi szirup, akár agávé)
50 g datolya szirup vagy tápióka szirup
100 g finomra darált dió (de lehet csicseriborsó liszt is, picit ettől pl. az íze változhat és az állaga)
1 csomag bio sütőpor (17-20 g)

Mindkettőnél a szóráshoz: 100 g durvára tört dió
és majd a szóráshoz $\frac{1}{2}$ kiskanálnyi vanília por (vagy egy fél csomag vaníliás cukor)

Elkészítés:

A csicseriborsó lét az édesítővel elkeverjük, hogy összeoldódjanak. Majd hozzáadjuk az olajat, majd a többi hozzávalót, és keverőgéppel hólyagozó kissé mázas piskótatésztát keverünk. 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 30 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. Ha teljesen meghűlt, akkor pogácsa szaggatóval félholdakra vágjuk, szeleteljük.