

Kruche Snickerdoodles

ciasteczka

Snickerdoodles to kruche ciasteczka obtoczone w cukrze i cynamonie, bardzo popularne w Stanach Zjednoczonych. Idealne do herbaty, kawy lub kakao. Pierwszy raz jadłam te ciasteczka, gdy przyniosła je dla mnie koleżanka, żeby umilić mi godziny spędzone na karmieniu nowo narodzonego syna ☐ Bardzo mi posmakowały i zagościły na stałe w domowym deserowym menu. Ostatnio uświadomiłam sobie, że jeszcze nie opublikowałam tego przepisu na blogu! Zatem teraz naprawiam to niedopatrzenie ☐ A ciastka Snickerdoodle są bardzo proste do zrobienia, a smakują wybornie. Polecam!



Ja trochę je "uzdrowiłam" i zupełnie zweganizowałam w

porównaniu do oryginalnego amerykańskiego przepisu koleżanki – używam mąki jasnej orkiszowej zamiast zwykłej pszennej, ksylitolu lub erytrytolu zamiast białego cukru i roślinnego masła wegańskiego zamiast masła krowiego. Niezmiennie jednak używam kamienia winnego* (będącego składnikiem proszku do pieczenia), bo moim zdaniem tak smakują “oryginalniej” □



Składniki (na około 2-4 tuzinów ciasteczek – w zależności od wielkości):

Ciasto:

- 200 g wegańskiego masła roślinnego
- 3/4 szklanki (180 ml) brązowego cukru np. trzcinowego
- 2 szklanki (480 ml) mąki jasnej orkiszowej typu 700 (ewentualnie zwykłej pszennej)
- 1 1/2 łyżeczki (7 ml) kamienia winnego* (lub proszku do pieczenia – chociaż to nie to samo)

- 1 łyżeczka (5 ml) sody oczyszczonej
- szczypta soli himalajskiej

Do obtoczenia ciasteczek:

- 2 łyżki (30 ml) ksylitolu (lub innego zdrowego i drobnego białego cukru np. erytrytolu)
- 2 łyżki (30 ml) mielonego cynamonu

** Kamień winny (sól kwasu winowego, wodorowinian potasu (ang. cream of tartar)) to naturalny przeciwutleniacz pochodzenia roślinnego (E336), który jest produktem ubocznym, powstającym w procesie fermentacji winogron przy produkcji wina. Kamień winny jest składnikiem proszku do pieczenia. Można go kupić w stacjonarnych i internetowych sklepach ze zdrową żywnością.*

Wykonanie:

Do większego naczynia wkładamy miękkie masło i cukier i miksujemy robotem ręcznym na gładką masę.

W większej misce mieszamy mąkę, kamień winny, sól i sodę. Następnie, dodajemy do masła i cukru, a całość dokładnie miksujemy.



Do płaskiego naczynia (ja używam talerza głębokiego) wsypujemy cukier i cynamon i mieszamy. łyżeczką (albo łyżką) nabieramy masę i formujemy kulki o wielkości orzecha laskowego (albo włoskiego).



Obtaczamy je w mieszaninie cukru i cynamonu.



Układamy w odstępach około 5 cm na wyłożonej papierem do pieczenia i lekko naciskamy formując płaskie ciasteczko.



Pieczemy w temperaturze 180 stopni C z termoobiegiem przez około 8-10 minut (w zależności od wielkości).

Podajemy po przestudzeniu.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**