

Wegańskie ciastka migdałowe typu TUILE

Tuile to cienkie, chrupiące i słodkie wafle francuskiego pochodzenia. Zwykle robi się je z białek kurzych jajek, ale w mojej wegańskiej wersji zastępuję je aquafabą. Te wegańskie ciasteczka typu tuile są bardzo proste do zrobienia i niezwykle smaczne. Polecam ☐





Aquafabę można również użyć w bałkańskim deserze z orzechami włoskimi tzw. [BAKLAWIE](#) albo zastąpić nią olej w [humusie](#).

Składniki (na tuzin ciastek):

- 1/3 szklanki (80 ml) aquafaby (woda pozostała po gotowaniu ciecierzycy lub fasoli albo po odcedzeniu ich z puszki)
- 1 szklanka (240 ml) cukru pudru (najlepiej zmiksowany brązowy cukier)
- 25 g masła roślinnego
- 4 łyżki (60 ml) mąki pszennej
- 1 szklanka (około 100 g) płatków migdałowych

Wykonanie:

Do większej miski przesiewamy cukier puder i mąkę. Dodajemy płatki migdałowe i delikatnie mieszamy tak, aby płatki były dokładnie obtoczone w mące.



W niewielkiej misce mieszamy (moja ś.p. babcia mówiła "bełtamy") aquafabę widelcem przez około minutę (tak, mierzę czas :)).



Dodajemy ją w niewielkich porcjach do mieszanki mąki i cukru pudru, którą delikatnie mieszamy. Dolewamy rozpuszczone masło roślinne i całość mieszamy. Odstawiamy na około 20-30 minut.



Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia lub mata silikonową wykładamy łyżką porcję ciasta i kształtujemy okrągłe ciasteczko. Robimy tak do wykorzystania całego ciasta. Pamiętajmy o zachowaniu większych odstępów między ciasteczkami.



Pieczemy w temperaturze 180 stopni C (funkcja góra-dół) przez około 15 minut albo aż ciasteczka będą lekko złociste.



Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy do przestygnięcia.
Podajemy z ulubioną herbatą.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**