
233. "Migdałowe herbatniki savoiardi" / "Almond savoiardi cookies"

Dzisiaj szykujemy się do przygotowania kolejnej wersji wegańskiego tiramisu, ponieważ w naszej lodówce czeka wegański odpowiednik mascarpone od [API FOOD](#).

Zaczynamy od przygotowania herbatników. Nasze bezglutenowe i bezjajeczne savoiardi przygotowujemy z mąką migdałową, która sprawia, że są chrupiące i naprawdę pyszne. Tiramisu przygotujemy za tydzień, a już dzisiaj podajemy ciasteczka z kawą od [Jura](#). Nie zapominajcie, że odcinki mają angielskie napisy od [Translab](#). Może komuś się przydadzą ;) Polecamy, smacznego i na zdrowie!

Today we're preparing to make another version of tiramisu, as a vegan replacement of mascarpone from [API FOOD](#) www.kuchnia-wloska.com.pl is waiting in our fridge. We're starting by preparing the cookies. We make our gluten-free and egg-free savoiardi from almond flour which makes them crispy and really delicious. We'll make the tiramisu next week and today we're serving the cookies with coffee from [Jura](#). Don't forget that the episodes have English subtitles by [Translab](#). Someone may find them useful :)

Czas / Time: 40 min.

Ilość / Amount: 30-40 sztuk / 30-40 cookies

Składniki / Ingredients:

- 150 g mąki ziemniaczanej / 150 g potato flour
- 75 g mąki ryżowej / 75 g rice flour
- 75 g mąki kukurydzianej / 75 g corn flour
- 200 g cukru kokosowego / 200 g coconut sugar
- 100 g mąki migdałowej lub zmielonych migdałów / 100 g almond flour or ground almonds
- 100 ml mleczka kokosowego / 100 ml coconut milk
- 80 ml oleju słonecznikowego / 80 ml sunflower oil
- 1,5 łyżki zmielonego siemienia lnianego / 1.5 tablespoon ground flaxseed
- 1 łyżeczka sody / 1 teaspoon baking soda
- 1 szczypta soli / 1 pinch salt

Sposób przygotowania / Instructions:

Wszystkie suche składniki wrzucamy do miski i mieszamy. Wlewamy olej, mieszamy i ucieramy w dłoniach tak, aby cała mąka była lekko tłusta. Następnie dolewamy mleczko kokosowe i zagniatamy. Tak powstałe ciasto powinno mieć plastyczną i miękką konsystencję. Napełniamy nim szprycę i wyciskamy bezpośrednio na blachę, przykrytą papierem do pieczenia, podłużne ciastka w kształcie języczków. Jeżeli nie mamy szprycy to odrywamy po kawałku surowego ciasta i rolujemy małe wałeczki, które układamy na papierze do pieczenia i lekko rozplaszczamy. Pomiędzy ciastkami na blasze powinniśmy zostawić trochę miejsca, gdyż będą one w trakcie pieczenia rosnąć. Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 °C i pieczemy około 20

minut. Te herbatniki, oprócz tego że są pyszne, świetnie nadają się do przyrządzania deseru tirami su, ponieważ nie rozpadają się przy nasączeniu kawą. Smacznego i na zdrowie!

Put all the dry ingredients in a bowl and mix them. Add oil, mix them and knead with your hands so that the flour is greased a little. Then, add coconut milk and knead. Such dough should be flexible and soft. Fill a pastry syringe with it and squeeze it directly onto a baking tray lined with parchment paper to make oblong, tongue-shaped cookies. If you don't have a pastry syringe, tear little pieces of raw dough off, make small rolls, put them on the parchment paper and flatten them a little. There should be some space between the cookies on the baking tray, as they will expand during the baking. Put the baking tray into an oven heated up to 180°C and bake for around 20 minutes. These cookies are not only delicious. They're also perfect for tiramisu, as they don't fall apart when you soak them in coffee. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>