

## DAKTYLOWE BABECZKI PIERNIKOWE

(BEZ GLUTENU, BEZ CUKRU, BEZ LAKTOZY)

8 małych babeczek lub 5 dużych

### Składniki:

- 200g suszonych daktyli bez pestek
- 100g płynnego oleju kokosowego
- 4 jajka
- 2 czubate łyżki mąki kokosowej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- łyżka mąki ryżowej lub jaglanej
- czubata łyżka przyprawy do piernika
- łyżka naturalnego kakao
- łyżeczka sody oczyszczonej

Oddzielamy białka od żółtek. Daktyle zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 30min, a następnie odcedzamy i dokładnie blendujemy z żółtkami i olejem. Dodajemy całą mąkę, kakao, przyprawę do piernika i sodę – ponownie mieszamy. Białka ubijamy na sztywną pianę, a następnie dodajemy do wcześniej przygotowanej masy i całość delikatnie mieszamy. Gotową masę przekładamy do małych foremek na babeczki i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C (dół+termoobieg). Pieczemy 25-30min, odstawiamy do ostygnięcia. Gotowe babeczki można posypać zmielonym na puder ksylitolem, zrobić polewę czekoladową i posypać ulubionymi dodatkami lub po prostu zjeść z domową konfiturą śliwkową – na co kto ma ochotę :)