

Wegańskie mini mazurki marcepanowo-morelowe

Składniki (5-10 mini mazurków o średnicy 8cm lub 1 duży z formy 20-25cm):

kruchy spód:

1/2 szklanki mąki jaglanej (75g)* 1/2 szklanki mąki z ciecierzycy lub gryczanej (75g)* 1 łyżka skrobi ziemniaczanej*

50g oleju kokosowego (1/5 szklanki rozpuszczonego)

2 łyżki ksylitolu (najlepiej zmielić go na puder przed dodaniem)

mała szczypta różowej soli himalajskiej

mała szczypta kurkumy (opcjonalnie, dla koloru)

3 łyżki zimnej wody

* można zastąpić mąką orkiszową

warstwa migdałowa (marcepanowa):

1 szklanka mąki migdałowej (100g)

2-3 łyżki amaretto (lub odrobina ekstraktu migdałowego)

4 łyżki ksylitolu (najlepiej zmielić go na puder przed dodaniem)

odrobina wanilii (opcjonalnie)

warstwa morelowa:

0.5-1 szklanka musu morelowego

posypka/dekoracja:

posiekane, solone pistacje

orzechy w surowej czekoladzie

kolorowa posypka

migdały w płatkach

Przygotowanie

Na początku przygotowujemy spody. Można to zrobić dzień wcześniej, jeśli chcemy zaoszczędzić sobie trochę czasu w dniu konsumpcji. Same spody najlepiej jest jednak wypełnić chwilę przed podaniem ciasta, bo takie świeżo zrobione mazurki prezentują się najładniej.

Rozpuszczamy olej kokosowy w rondelku (podgrzewamy go na bardzo malutkim ogniu i dosłownie przez minutę, bo szybko się rozpuszcza). W międzyczasie przesiewamy do miski suche składniki i dokładnie mieszamy. Wsypujemy je do pojemnika blendera z ostrzem w kształcie litery S.

Dolewamy olej kokosowy i 3 łyżki wody. Miksujemy, aż powstaną duże zlepione grudki (ok.1 minuty). W razie potrzeby, jeśli masa jest za sucha dodajemy po 1 dodatkowej łyżce wody i miksujemy, aż masa dobrze się połączy.

Lepimy kulę. Ciasto można rozkruszyć nad natłuszczoną formą, a następnie palcami, mocno je docisnąć i wyrównać. Albo rozwałkować na kilka mm, podzielić na płyty i wyłożyć nimi foremki.

Warstwa nie powinna być za gruba, wystarczy kilka milimetrów. Im cieńsza warstwa, tym więcej sztuk nam wyjdzie, ale za cienka też nie może być, aby nam się nie rozpadły po upieczeniu. Następnie, nakłuwamy je widelcem na spodach i pieczemy 20 minut w 180 °C.

Wyjmujemy i chwilę studzimy. W międzyczasie miksujemy składniki na marcepan i przygotowujemy resztę składników. Gdy spody są już nieco przestudzone, wypełniamy je najpierw marcepanem, a potem morelowym musem, wykańczając wszystko wybranymi dodatkami. Gotowe mazurki przechowujemy w lodówce do 3 dni. Smacznego!

Lista zakupów

[Mus morelowy \(75% owoców\) bio Allos](#)

[Gramatura: 250 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Kurkuma bio Dary Natury](#)

[Gramatura: 50 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Orzechy laskowe w surowej czekoladzie bio Cocoa](#)

[Gramatura: 70 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU