DIÓS CSIGA (gluténmentes, tejmentes, tojásmentes)



Ha unod a kakaós csigát, készíts helyette diós csigát a **KEDVES MENTES péksütemény** lisztkeverékből! Isteni finom, puha, ellenállhatatlan.

TÉSZTA HOZZÁVALÓI:

- 250 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 200 g víz (vagy növényi ital)
- 20 g olaj
- 35 g porcukor (vagy por állagú édesítő)
- 4 g porélesztő*
- pici vanília, csipet só

TÖLTELÉK HOZZÁVALÓI (keverjük össze):

- 50 g kristálycukor (vagy eritrit, nyírfacukor)
- 100 g darált dió
- 1 kk fahéj
- fél citrom héja

Elkészítés:

1. A nedves és a száraz hozzávalókat külön-külön összekeverjük, majd egy kanál segítségével egybedolgozzuk a két részt. A tészta az elején lágy, de nem kell megijedni.
2. Pihentessük a tésztát 10 percig, ezután tökéletes lesz az állaga.
3. Gyúrjuk át enyhén lisztezett felületen ide-oda görgetve, majd nyújtsuk 3 mm vékonyra, téglalap alakúra. Kenjük meg a tésztát 2 evőkanál barackekvárral, szórjuk rá a diós tölteléket, tekerjük fel.
4. Vágjuk 1,5 cm vastag darabokra, tegyük a csigákat sütőpapírral bélelt tepsire egymáshoz ne túl közel, mert sütés közben megnőnek.
5. Takarjuk le, és szobahőmérsékleten kelesszük 35 percig.
6. 210 fokra előmelegített sütőben süssük a csiguszokat 22 percig.

***porélesztő helyett 10 g sütőport is használhatsz, ekkor nem kell keleszteni**