Ζυμαράκια με καρύδια και σοκολάτα, χωρίς αλεύρι/γλουτένη

Υλικά για το φύλλο:

- 390γρ Almond Flour Mix 1
- 3 κ.γ. baking powder
- 1/8 κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- 30γρ κοπανισμένος χρυσός λιναρόσπορος
- 6 κ.γ. βιολογικό μηλόξυδο
- 15 κ.γ. νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 90γρ καρύδια πεκάν σπασμένα
- 150γρ ερυθριτόλη χτυπημένη σε άχνη
- 70γρ σταγόνες σοκολάτας 100% κακάο (χωρίς ζάχαρη)
- 1 κοφτό κ.γ. κανέλα

Εκτέλεση:

1. ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ: Βάζετε το λιναρόσπορο σε ένα μπωλ με 100ml νερό για να φουσκώσει, 5-10 λεπτά.
2. Ανακατεύετε σε ένα μπωλ, το Almond Flour Mix 1 με το baking powder και το αλάτι.
3. Ανακατεύετε το νερό και το μηλόξυδο σε ένα μικρό μπωλ.
4. Προσθέτε στο μείγμα των στεγνών υλικών τα υγρά και με ένα κουτάλι ανακατεύετε καλά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί η ζύμη. Αν χρειάστεί ζυμώστε και λίγο με τα χέρα. Βάλτε τη ζύμη σε μία ζελατίνα και αφήστε τη στην άκρη για 10 λεπτά.
5. ΓΙΑ ΤΟ ΓΕΜΙΣΜΑ: Ανακατεύετε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ. Ανοίγετε φύλλο πάχους περίπου 2-3 χιλιοστών, χωρίζετε τη ζύμη σε τετραγωνάκια και βάζετε μέσα περίπου 1 κοφτό κ.γ. από τη γέμιση, το κλείνετε όπως βλέπετε στις φωτογραφίες, σε φακελάκι.
6. Βάζετε τα φακελάκια στο ταψί, και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα για 30-35' ανάλογα με το φούρνο. Αν τα θέλετε λιγότερο τραγανά, ψήστε τα λιγότερο (πχ 20-25 λεπτά).