



CIASTKA Z KLEIKU BEZGLUTENOWEGO WEDŁUG PRZEPISU DOKTOR OLI

Składniki na ciastka:

- 1 opakowanie bezglutenowego kleiku ryżowego o pojemności 200 - 250 g
- 7 łyżek wiórek kokosowych
- 3 jajka
- 1 kostka masła
- ½ szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 200 g wiśni drażonych (świeżych lub mrożonych)

Wykonanie:

- połączyć ze sobą kleik, wiórki kokosowe, jajka, masło, cukier, cukier wanilinowy i proszek do pieczenia
- ciasto zagnieść ręką, aż wszystkie składniki połączą się w jednolitą masę
- z ciasta uformować kuleczki, zrobić palcem dziurkę i włożyć wiśnię
- ciasteczka ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i włożyć do rozgrzanego piekarnika
- piec przez około 30 minut w temperaturze 160°C

www.DietaBezglutenowa.pl