



KRUCHE CIASTECZKA

Składniki:

- 250 g mieszanki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 125 g cukru
- 125 g zimnego masła
- utarta skórka z połowy cytryny
- 2 jajka
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia

Wykonanie:

- mąkę wysypać na stolnicy tworząc kopczyk, a w środku utworzyć wgłębienie
- we wgłębieniu umieścić cukier, jajka, masło, utartą skórką cytrynową i proszek do pieczenia
- wszystkie składniki wyrabiać nieprzerwanie (ugniatając rękoma), aż powstanie gładkie, twarde ciasto
- ciasto odstawić w chłodne miejsce na około godzinę, a następnie przerobić - wedle upodobań na ciasteczka, np. rozwałkować i wyciąć ciasteczka przy pomocy foremek
- przygotowane ciasteczka piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez około 15 - 20 minut

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.

www.DietaBezglutenowa.pl