

## Ciasteczka z kleiku ryżowego

### ANIOLEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kleik ryżowy</b>	170-180 gram
<b>margaryna</b>	250 g
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	3
<b>wiórki kokosowe</b>	4 łyżeczki
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka płaska
<b>olejek pomarańczowy</b>	3-4 krople
<b>dżem</b>	
<b>posypka kolorowa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki siekam w misce łopatką (kleik wsypuję prosto z paczki), szybko zagniatam. Toczę kulki wielkości orzecha włoskiego, układam na natłuszczonej blasze, palcem wygniatam w środku każdego nieduże wgłębienie.

Piekę w temp. 180 stopni ok. 20 minut na złoty kolor.

Po upieczeniu wgłębienia napełniam dżemem albo marmoladą różaną. Można też posypać jeszcze kolorową posypką.