

Maślane ciasteczka z kleiku ryżowego i pestek dyni



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kleik ryżowy	100 gram
pestki dyni	200 gram
masło	150 gram
cukier	100 gram
jajko	2 sztuki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło z cukrem utrzeć do puszystości i nie przerywając miksowania - wbić jajka.

Do powstałej masy dodać kleik, proszek do pieczenia oraz uprzednio zmielone (użyłam młynka do kawy) pestki dyni.

Całość dokładnie wymieszać - najlepiej za pomocą dłoni.

Z ciasta uformować kulki o wielkości średniego/dużego orzecha włoskiego.

Każdą kuleczkę lekko spłaszczyć i ułożyć (zachowując niewielkie odstępy) na blasze wystanej papierem do pieczenia.

Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec 20 minut w 180 stopniach.

(Ciastka powinny być odrobinę zarumienione.)

Ciasteczka ostudzić na kratce.

(Początkowo będą bardzo delikatne, ale później nabiorą kruchości.)