

Ciasteczka ryżowe z dżemem

Nie wiedziałam, że niemowlęcy kleik ryżowy nadaje się do czegoś więcej niż do karmienia niemowlaków. A tu takie zaskoczenie. Zamiast mąki – kleik ryżowy:) Ciasteczka wychodzą bardzo smaczne, a do tego są urokliwe. Przygotowuje je się bardzo szybko, no i nie ma bałaganu w kuchni. Razem z pieczeniem zajęło mi to około 30 minut. Przepis został przeze mnie troszeczkę zmodyfikowany i pochodzi z tej strony.



Składniki na 18 ciasteczek:

- 90 g kleiku ryżowego
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- dwa jajka
- dżem niskosłodzony (uлюбiony smak)
- 1/4 szklanki cukru (u mnie fruktoza)
- 125 g miękkiego masła
- 3 łyżki wiórków kokosowych

1. Wszystkie składniki (oprócz dżemu) wymieszać. Najwygodniej robotem kuchennym.
2. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i powykładać na nim kulki wielkości średniego orzecha włoskiego. Ponieważ ciasteczka trochę urosną, nie należy ustawiać kulek jedna obok drugiej. Zalecam 3 cm odstępy.
3. W każdej kulce zrobić palcem wgniecenie, które będzie miejscem dla naszego dżemu.
4. Wstawić ciasteczka do nagrzanego piekarnika (180 stopni) i piec około 15 minut do złotawego koloru.
5. Po wystygnięciu ozdobić ciasteczka dowolnym smakiem dżemu. Można do tego wykorzystać rękaw cukierniczy lub kupić wyciskany dżem w tubce. Smacznego!