




Ciasteczka limonkowo - kokosowe (bezglutenowe)

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

Składniki:

mąka ryżowa jasna - 100 g

woda - 1-2 łyżka

mąka owsiana bezglutenowa - 60 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

mąka ziemniaczana - 70 g

sól - - szczypta

masło miękkie - 130 g

skórka otarta z limonek - - 2 szt.

cukier - 70-80 g

wiórki kokosowe - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wsypać mąki, proszek do pieczenia, masło, cukier, wodę i sól, wyrobić ciasto szybko za pomocą haka. Dodać skórkę otartą z limonek (dobrze wyszorowanych) oraz wiórki kokosowe, wymieszać. Z ciasta uformować wałek (Ø 4 cm) na kawałku folii spożywczej i zawinąć. Schłodzić ciasto przez co najmniej 2 godziny, a najlepiej przez noc. Ciasto pokroić ostrym nożem na plastry (1 cm), ułożyć na przygotowanej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec przez około 15 minut, ostudzić na kratce.

KROK 2: Przechowywać w puszcze lub słoiku. Ciasteczka bezglutenowe należy przekładać dopiero po całkowitym ostudzeniu, ponieważ ciepłe są bardzo kruche i mogą się rozsypać.