





Ciasteczka amarantusowe

 fit_runner


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

amarantus ekspandowany - 2 szklanka
rodzynki - 1/2 szklanka
wiórki kokosowe - 3 łyżka

ksylitol - 1 łyżeczka
słonecznik - 3 łyżka
jajka - 2 szt.

Dodatkowe info:

Bardzo proste ciasteczka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzać na 180 stopni.

KROK 2: Rodzynki zalać wrzącą wodą (będą wtedy bardziej miękkie).

KROK 3: Do miski rozbić dwa jajka, roztrzepać je widelcem. Dodać ksylitol i dokładnie wymieszać.

KROK 4: Do jajek dodać amarantus. Mieszać do uzyskania kleistej masy. Rodzynki odcedzić w sitku. Do masy dodać wszystkie dodatki i wymieszać.

KROK 5: Z powstałej masy uformować w lekko wilgotnych dłoniach kuleczki. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć kuleczki, delikatnie je rozplaszczając. Piec 15 min w 180 stopniach.