




## Ciasteczka bezglutenowe - ziarna kawy

 MagdalenaKK

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka kukurydziana - 200 g  
budyń śmietanowy - 80 g  
cukier puder - 60 g

zimne masło pokrojone w kostkę -  
150 g  
jajko - 1 szt.  
kakao - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego. Wyrób ciasto za pomocą haka. Następnie owiń je w folię spożywczą i włóż na godzinę do lodówki.

**KROK 2:** Ponownie zagnieść ciasto na stolnicy podsypanej mąką kukurydzianą. Odrywać po małym kawałku i formować kulkę. Następnie naciąć nożem i lekko rozchylić. Ciasteczka układać na papierze, na desce, która zmieści się do lodówki. Przed pieczeniem ciasteczka należy schłodzić kilkanaście minut. Piec w temperaturze 190 stopni Celsjusza przez kilka minut.

**KROK 3:** Z uwagi na to, że są to ciasteczka bezglutenowe warto trzymać je w lodówce, ponieważ są bardzo kruche. Przechowywane w lodówce nawet dwa dni smakują wyśmienicie.