Ciasteczka cytrynowe z kaszą manną

Herbis

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

kasza manna - 150 g
mąka - 250 g
kefir - 5 łyżka
proszek do pieszenia - 1 łyżeczka
cytryna - 1 szt.
masło - 150 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę mannę, mąkę, proszek do pieczenia oraz kefir wymieszać ze sobą. Dodać miękkie masło oraz sok z połówki cytryny oraz otartą skórkę z połówki. Dobrze zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość około pół centymetra i wykrajać ciastka. Ułożyć na blasze i piec w temperaturze 180 stopni przez około 15 minut.