




Ciasteczka morelowe bezglutenowe

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

morele niesiarkowane - 150 g

mascarpone - 250 g

mąka ryżowa - 50 g

mąka jaglana - 50 g

mąka owsiana - 50 g

skrobia kukurydziana - 100 g

sól - - szczypta

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

cynamon cejloński mielony - 1 łyżeczka

skórka otarta z 1 cytryny -

cukier puder - 80-90 g

Lukier: -

cukier puder - 60 g

sok z cytryny - 2 łyżka

cynamon cejloński mielony - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele drobno pokroić. Cytrynę dobrze wyszorować i otrzeć cienko skórkę. Do misy robota wsypać cukier, skórkę z cytryny, rozdrobnione morele, mascarpone, masło klarowane pokrojone na kawałki i sól, wyrobić razem za pomocą mieszadła. Dodać mąki, skrobię kukurydzianą, proszek do pieczenia i cynamon, ponownie wymieszać.

Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Za pomocą dwóch łyżeczek uformować małe ciasteczka (można też robić je wilgotnymi dłońmi). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C, piec 15-20 minut.

KROK 2: Odstawić do ostygnięcia.

KROK 3: Lukier: cukier puder, 1 łyżeczkę cynamonu i sok z cytryny wymieszać. Lukier przelać do woreczka do zamrażania, odciąć róg, udekorować nim ciasteczka. Nabiorą dodatkowego smaku i aromatu cytrynowo - cynamonowego.