



Ciasteczka ryżowe błyskawiczne

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 125 min

 1 porcja

Składniki:

kleik ryżowy (bez dodatków) - 180 g
mąka migdałowa - 3 łyżka
masło - 200 g
cukier - 130-150 g
jaja eko - 4 szt.

wiórki kokosowe - 4-5 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
wiśnie suszone lub z konfitury (dla dzieci) -
wiśnie z nalewki (dla dorosłych) -
do środka do każdego ciasteczka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło posiekać z kleikiem ryżowym i mąką migdałową. Dodać jaja, wiórki kokosowe, proszek do pieczenia i cukier. Z podanych składników zagnieść ciasto.

Ciasto zawinąć w folię i wstawić do lodówki na około 1 godzinę.

Następnie z ciasta robić kulki, spłaszczyć je, w środku zrobić dołek. Do każdego dołka włożyć wisienkę (z nalewki, konfitury lub suszoną).

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C (z włączonym termoobiegiem lub grzaniem górnym). Piec na złoto przez około 15–20 minut.

KROK 2: Zostawić do ostudzenia na kratce. Przechowywać w słoiku lub puszcze.