




## Ciasteczka śniadaniowe ze słonecznikiem

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 1 szklanka  
mąka kukurydziana - 1 szklanka  
jajka - 2 szt.  
oliwa - 5 łyżka  
mąka kokosowa - 0,5 szklanka  
wiórki kokosowe - 0,5 szklanka  
amarantus ekspandowany - 2-3 łyżka  
śmietana gęsta - 2 łyżka  
amoniak - 1 łyżeczka  
rodzynki - 4-5 dag

skórka pomarańczowa  
kandyzowana - 2-3 łyżka  
cukier puder - 0,5 szklanka  
masło - 10 dag  
żurawina suszona - 2-3 łyżka  
Dodatkowo: -  
łuskane ziarna słonecznika - -  
trochę  
jajko - 1 szt.  
mleko - 2 łyżka  
cukier - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie gatunki mąki wymieszać z wiórkami kokosowymi, amarantusem i cukrem pudrem.

**KROK 2:** Dodać olej, miękkie masło, amoniak ze śmietaną, rodzynki, żurawinę i skórkę pomarańczową, zagnieść ciasto.

**KROK 3:** Uformować wałek, zawinąć w folię spożywczą, włożyć na pół godziny do zamrażarki. Następnie ostrym nożem pokroić na krążki o grubości 1 cm.

**KROK 4:** Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i cukrem waniliowym. Posypać ziarnami słonecznika, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.