Ciasteczka z dynią i słonecznikiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 5 łyżka
- mąka z komosy ryżowej - 2 łyżka
- mąka kukurydziana - 2 łyżka
- jajo - 3 szt.
- napój owsiany - 5 łyżka
- masło orzechowe - 1,5 łyżka
- syrop klonowy - 3 łyżka
- sól - 1 szczypta
- słonecznik - 3 łyżka
- pestki dyni - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasteczka przechowuj w zamkniętym pojemniku, w temperaturze pokojowej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka dokładnie wymieszaj z napojem owsianym, solą, masłem orzechowym i syropem klonowym.

KROK 2: Następnie dodaj mąki i ponownie wymieszaj.

KROK 3: Masę przełóż na blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia), każde ciasteczko posyp na wierzchu pestkami dyni i słonecznikiem.

KROK 4: Piecz około 15 minut, do lekkiego zarumienienia.