






## Ciastka cynamonowe z otrębami orkiszowymi

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 6 porcji

### Składniki:

masło miękkie - 100 g

erytrytol / ksylitol / cukier kokosowy - 50 g

jajko - 1 szt.

otręby orkiszowe - 30 g

mąka orkiszowa - 170 g

mielona wanilia - 1/2 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

zimna woda (jeśli ciasto będzie za twarde - a nie powinno) - 1 łyżka

sól - 1 szczypta

### Dodatkowe info:

Polecam do tego przepisu otręby orkiszowe ponieważ są bardzo drobne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło ucieramy z wanilią i słodzikiem.

Po utarciu wbijamy jajko, dalej ucieramy, a następnie wsypujemy mąkę i otręby, proszek i szczyptę soli oraz cynamon. Zagniatamy ciasto w kulę. Rozwałkowujemy na 0,75 cm na stolnicy, a potem wycinamy nasz ulubiony kształt.

Pieczemy 15 minut w 170 stopniach C. Można je udekorować np. gorzką czekoladą.