Ciastka z kaszy gryczanej

gosia56

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

kasza gryczana - 10 dag
jajko - 1 szt.
maka - 20 dag
masło - 5 dag
cukier kokosowy - 5-10 dag
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
orzechy siekane ,rodzynki i skórka pomarańczowa -
dodatkowo : -
migdały siekan -
polewa czekoladowa -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania:
Ciasteczka z kaszy gryczanej z orzechami
Kaszę gotujemy według przepisu na opakowaniu studzimy.
Do miski dajemy zimną kaszę wbijamy jajko ,dodajemy mąkę,cukier ,cukier waniliowy ,masło i proszek do pieczenia . Wyrabiamy ręką

Ciasto wałkujemy na posypaną blacie mąką,wałkujemy dosyć cienko ,wycinamy foremką ciasteczka, wycinamy parzystą liczbę ciasteczek.

Na połowę ciasteczek dajemy orzechy,rodzynki i skórkę pomarańczowa. Brzegi ciasteczka z bakaliami smarujemy wodą lub białkiem na górę nakładamy drugie ciasteczko boki sklejamy.

Górę każdego ciasteczka smarujemy wodą lub białkiem i posypujemy migdałami siekanymi.

Ciasteczka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia
150 st termoobieg i pieczemy około 20 minut na złoty kolor.

Jak ciasteczka wystygną każde ciasteczko
dekorujemy polewą czekoladową. POLECAM !!!