Gryczane ciasteczka :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- Mąka gryczana - 250 g
- Mąka żołędziowa - 30 g
- Cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kakao - 1 łyżka
- Olej kokosowy - 2 łyżka
- Jogurt naturalny - 100 g
- Mleko - 60 ml
- Jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Świetnie nadają się jako słodka przekąska. Ich podstawę stanowią bezglutenowe mąki: gryczana i żołędziowa, która nadała wypiekowi pięknej barwy :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki połączyć ze sobą i wyrobić w miarę plastyczną masę. Uwaga! ciasto będzie się kleić. Jeżeli wyjdzie za rzadkie dosypać mąki, a jeżeli za suche dolać więcej mleka bądź jogurtu. Rozwałkować i za pomocą szklanki wycinać kółeczka.

KROK 2: Każde ciasteczko posmarować żółtkiem rozdrobnionym z odrobiną wody i posypać wybranymi dodatkami. U mnie były to: siemię lniane, wiórki i płatki kokosowe, płatki owsiane. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 20 min. w 180*.