




Miętowo-cytrynowe ciasteczka

 Cotakpachnie?


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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

mąka pszenna lub bezglutenowa (ryżowo-gryczana) - 2 szklanka
suszona mięta - 3 łyżka
sól - pół łyżeczka

miękkie masło - 200 g
ksylitol zmielony na puder - pół szklanka
starta skórka z 2 cytryn -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzeć z cukrem i solą na jasną, puszystą masę.

Mąkę z mięta wymieszać. Dodać skórkę z cytryn, wrzucić wszystko do masy maślanej, zmiksować.

Z ciasta uformować dwa długie wałki o średnicy około 3-4 cm. Każdy szczelnie owinąć folią lub papierem do pieczenia. Włożyć do zamrażarki na godzinę.

Po tym czasie ciasto pokroić na plastry grubości około 4-5 mm. Położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w małych odstępach. Piec około 12 – 15 minut w 180°C (do lekkiego zrumienienia brzegów – ciasteczka mają być blade takli ich urok), wystudzić.