





przepisy.pl

## Bezglutenowe kruche ciasteczka z jagodami



 30 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia (bezglutenowy) - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- kleik ryżowy dla niemowląt - 1 opakowanie
- jagody - 1 szklanka

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  190 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek.
2. Białka ubić na sztywno razem z cukrem kryształem.
3. Kasię utrzeć mikserem z żółtkami, cukrem waniliowym i ewentualnie proszkiem do pieczenia (bezglutenowym).
4. Dodawać porcjami ubite białka.
5. Cały czas ucierając mikserem, dodawać wiórki kokosowe i na sam koniec kleik ryżowy (zmniejszyć obroty na 2-1).
6. Konsystencja przypomina trociny, ale powinna być puszysta.
7. Łyżką stołową nabrać porcję ciasta, zagnieść w ręce kuleczkę i rozplaszczyc (lub jak kto woli).
8. Ułożyć na blaszce i powciskać borówki.
9. Piec w piecu nagrzanym do 190 stopni około 20-25 minut (zaglądać, aż się dobrze zrumienia).
10. Osoby, które nie mogą jeść glutenu nie powinny dodawać proszku do pieczenia. Wtedy ciasteczka wychodzą trochę mniejsze.
11. Ciasteczka można podawać z bitą śmietaną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)