

Maślane ciasteczka bezglutenowe

Autor: **pasjonata**Przepisów: **76** Ocena: **1288**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 250g masła opcjonalnie – wegańskiej margaryny
- 250 g cukru kryształu
- 500 g bezglutenowej mąki uniwersalnej
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 1/2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- opcjonalnie marmolada

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło wyrobić ręcznie z cukrem, stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z bezglutenowym proszkiem do pieczenia. Wyrobić ciasto, po chwili dodać jajko oraz 2 żółtka. Gęste ciasto owinąć folią spożywczą i wstawić do lodówki na około 12 godzin.
- 2 Piekarnik nastawić na 180 stopni C.

Dużą blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Foremkami wycinać ciasteczka i układać na blasze. Można dodatkowo udekorować je marmoladą. Piec do lekkiego przyrumienienia. Z każdym dniem będą coraz doskonalsze.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: