

Bezglutenowe świąteczne ciasteczka - przepis



Składniki:

Składniki na ciasto:

- ☐ 200ml mąki ryżowej BEZGLUTEN
- ☐ 100g masła
- ☐ 25ml szklanki lodowatej wody (lub więcej)
- ☐ Szczypta soli

Składniki na lukier:

- ☐ 100ml cukru pudru

- ☐ 6 łyżeczek soku z cytryny

Dodatkowo: dozwolona posypka, pokruszone orzechy lub migdały, kokos itp.

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą, zagniatamy i wkładamy na godzinę do lodówki. Rozwałkowujemy na grubość 3-4 mm, wycinamy dowolny wzór. Tak przygotowane ciasteczka wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika (180 stopni) na ok. 10 minut.

Przygotowanie lukru. Cukier puder wsypujemy do blendera i dodajemy sok z cytryny. Całość mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Gotowym lukrem smarujemy ciasteczka i ozdabiamy ulubionymi dodatkami. Smacznego!