Kruche ciasteczka w wersji maślanej lub kakaowej

- 160 g drobnego cukru
- 200 g miękkiego masła
- 2 żółtka
- 1½ łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 170 g miksu mąki bezglutenowej
- 190 g mąki ryżowej
- 2 łyżeczki kakao (w wersji kakaowej)

PRZEPIS NA OK. 3 BLACHY CIASTEK

Bezglutenowy

ZAWIERA:

Jaja *Nabiał* *Cukier*

1. Masło utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na puszysty krem. 2. Dodaj żółtka oraz kakao (jeśli używasz) i miksuj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. 3. Partiami dodawaj wymieszaną mąkę, wciąż miksując na wolnych obrotach. 4. Po dokładnym wymieszaniu podziel ciasto na dwie części, uformuj w kulę i włóż do lodówki na 30 minut do 1 godziny. 5. Po wyjęciu ciasto rozwałkuj na grubość ok. 4 mm (najlepiej wkładając je między dwa arkusze papieru do pieczenia – nie będzie się przyklejać do wałka) i wycinaj ciastka. 6. Gotowe układaj na blasze wyłożonej papierem i piecz w 180°C przez 10–15 minut w zależności od wielkości ciastek. Jeśli ciasto w trakcie przygotowywania za bardzo rozmięknie, włóż je do zamrażarki na 5–10 minut. 7. Po upieczeniu, zostaw ciastka na blasze do lekkiego przestudzenia i przekładaj łopatką na kratkę. Możesz je dowolnie udekorować np. lukrem lub polewą z czekolady.