

Ciasteczka z morwą białą

Składniki

na 25 ciasteczek

Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.

150 g mąki gryczanej

150 g mąki ryżowej

50 g daktyli ⁽¹⁾

60 g masła klarowanego ⁽²⁾

1 jajko ⁽³⁾

100 g jogurtu

125 g białej morwy

75 g rodzynek ⁽¹⁾

Wykonanie

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Daktyle zmielić z mąką na proszek.
3. Dodać masło i posiekać nożem lub zmielić w blenderze.
4. Dodać jajko, jogurt oraz białą morwę i rodzynek, następnie zagnieść gładkie ciasto.
5. Formować ciasteczka o średnicy ok. 5 cm i układać na blasze.
6. Piec 20-25 minut w 200 st. C.

Wskazówki

⁽¹⁾ **bakalie:** suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

⁽²⁾ **masło klarowane:** najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

⁽³⁾ **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczęcie; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)