

Ciasteczka irańskie

Autor: **Annuar**Przepisów: **40** Ocena: **889**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kaszka manna, 300g
- wiórki kokosowe, 150g
- cukier trzcinowy, 150g
- cukier waniliowy, 2-3 łyżeczki
- cukier waniliowy z kardamonem firmy Kamis, 1 łyżeczka
- cynamon, 3 łyżeczki
- olejek migdałowy, kilkanaście kropel
- olejek arakowy, kilkanaście kropel
- olejek pomarańczowy, kilkanaście kropel
- mleko, 1 szkl
- masło, 100g
- proszek do pieczenia, 1 czubata łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzać i rozpuścić z masłem. Pozostałe składniki wymieszać w misce.
- 2 Wlać gorące mleko do miski i wszystko wymieszać dokładnie łyżką. Powstanie gęsta, mało apetyczna ;) masa.
- 3 Masę wyłożyć równomiernie na blachę (taką "z piekarnika") wyłożoną papierem do pieczenia (będzie mieć grubość ok 0,5 cm). Piec ok. 20 minut w 180 stopniach. Przy dłuższym pieczeniu ciastka robią się twarde i chrupiące jak "sezamki". Też smaczne, zależy jaką konsystencję kto lubi ;)
- 4 Po upieczeniu i tylko lekkim ostygnięciu pokroić na dowolne kształty (u mnie romby), najlepiej kroi się okrągłym nożem do pizzy.
- 5 Ciastka można bardzo długo przechowywać w pojemniku. Ja eksperymentuję z aromatami, olejkami, czasem dodaję kakao w proszku lub kawę rozpuszczalną.

Twoje notatki do przepisu: