

Zielone ciasteczka kokosowo-orzechowe



Autor: **KORAL**
Przepisów: **803** Ocena: **15622**



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- rukola świeża 70 g
- mąka pszenna 380 g
- wiórki kokosowe 18 g
- orzechy włoskie 30 g
- tłuszcz 180 g : olej kokosowy lub 130 g smalcu + 50 g oleju kokosowego
- cukier kokosowy około 65 g

Sposób przygotowania:

- 1 Świeżą rukolę należy dobrze opłukać i lekko osuszyć w ręczniku papierowym, lub ściereczce lnianej. Do miksera wkładamy mąkę, pokrojony tłuszcz, cukier kokosowy, wiórki kokosowe i orzechy włoskie. Rukolę lekko posiekać i dodać do miksera.

Wszystko miksujemy, najpierw pulsacyjnie, potem normalnie, do momentu uzyskamy gładkiej zielonej masy. Ciasto przekładamy na blat, kilka razy ugniatamy ręką, zawijamy w folię i schładzamy w lodówce.

Partiami wyjmujemy ciasto, wałkujemy na grubość 1 cm i wykrawamy ulubione wzory.

- 2 Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w 180 C do 10 minut.

Twoje notatki do przepisu: