

# Ciasteczka ryżowe

*Pyszne i ekspresowe ciastka ze starego, maminego przepisu. Gorąco polecam. Jedynym problemem, który możecie napotkać to ciężko dostępny tradycyjny kleik ryżowy. Od razu dodam, że w takim wypadku można go zastąpić mąką ryżową lub płatkami ryżowymi. Standardowo ciastka mają jasny kolor, te są brązowe, gdyż użyłam cukru z palmy kokosowej.*

Wszystkie składniki należy ze sobą zagnieść. Wstawić do lodówki na 30 minut. Po tym czasie, z masy formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego lub większe. Spłaszczamy. Na blasze wykładamy papier do pieczenia i ciasteczka.

Piekarnik nagrzewamy do 180 st.C, ciastka pieczemy przez 15-20 minut na złocisty kolor.

## **Składniki na 20-30 ciastek:**

- 180g kleiku ryżowego
- 3 jajka
- 200g ciepłego masła (zastąpiłam Finuu klasycznym)
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 1 szklanka cukru
- 100g rodzynek
- 4 łyżki wiórków kokosowych
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia