

Ciastka z kleiku ryżowego

Ciastka z kleiku ryżowego – prosty deser dla każdego

Ciastka z kleiku ryżowego to prawdziwy skarb w świecie domowych wypieków. Te delikatne, kokosowe przysmaki zachwycają prostotą przygotowania i wyśmienitym smakiem. Wystarczy rozgnieść masło z kleikiem ryżowym i wiórkami kokosowymi, dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Z uformowanych kuleczek wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczonych i z małym wgłębieniem pośrodku, po 15 minutach pieczenia w temperaturze 180 stopni otrzymujemy złociste, aromatyczne ciasteczka. To idealny wybór, gdy pragniemy czegoś słodkiego, a nie mamy ochoty na wycieczkę do sklepu.

Dla kogo?

Te ciasteczka to doskonała propozycja dla osób, które cenią sobie prostotę w kuchni. Jeśli lubisz piec, ale nie przepadasz za skomplikowanymi recepturami wymagającymi dużo czasu i energii, ten przepis jest właśnie dla Ciebie. Sprawdzi się również jako pierwszy wypiek dla początkujących cukierników.

Na jaką okazję?

Z przepisu otrzymasz około 40 ciasteczek, co czyni go idealnym na większe spotkania rodzinne czy przyjęcia. Pozostałe ciastka świetnie sprawdzą się jako słodka przekąska do pracy czy szkoły – łatwo je zapakować i zabrać ze sobą na wynos.

Czy wiesz, że?

Kleik ryżowy możesz przygotować samodzielnie w domu. Do jego wykonania nadaje się większość dostępnych w sklepach rodzajów

ryżu, w tym popularne odmiany jak basmati czy jaśminowy.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak ciasteczek, warto dodać do ciasta ziarna sezamu. Dla bardziej wyrazistego akcentu, tuż przed podaniem możesz wypełnić wcześniej przygotowane wgłębienia ulubionym dżemem lub powidłami.