



AGNIESZKA KUŁAGA

BABCINE SMALCÓWKI

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
20 os.	2 godz.	243 kcal	3,6	22,5	15,3

Kolejny ze smaków dzieciństwa, pochodzących od mojej najukochańszej babci. Dziś mam dla Was wersję ciateczek - smalcówek po tuningu.

SKŁADNIKI

- 300g Mąka ryżowa
- 150g Mąka gryczana
- 150g Mąka owsiana bezglutenowa
- 250g Smalec
- 200g Erytrytol
- 2 sztuki Jajo
- pół szklanki Śmietanka kokosowa
- 1,5 łyżeczki Kamień winny
- pół sztuki Cytryna
- 2 łyżki Surowe kakao
- łyżeczka Wanilia bourbon
- łyżeczka Sól himalajska

PRZYGOTOWANIE

1. Ze wszystkich składników zagnieść ciasto.
2. Ciasto włożyć na pół godziny do lodówki.
3. Formować ciastka.
4. Ciastka upiec w 190 stopniach do zrumienienia (około 15-20 minut.)