



AGNIESZKA KUŁAGA

# KRUCHE CIASTECZKA Z TAPIOKI (TZW. TAPIOCZKI)

---

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
<b>10 os.</b>	<b>1 godz.</b>	<b>117 kcal</b>	<b>1,2</b>	<b>14,8</b>	<b>5,9</b>

---

Nie ma imprezy bez kruchych ciasteczek z tapioki!

## SKŁADNIKI

### Ciasto

- 80g Tapioka (skrobia/mąka)
- 40g Mąka ryżowa
- 20g Skrobia ziemniaczana (można zastąpić tapioką)
- 30g Cukier kokosowy
- pół łyżeczki Wanilia bourbon
- 1 sztuka Jajo
- 1 sztuka Żółtko
- 60g Masło osełkowe (można użyć ghee)
- szczypta Sól himalajska

## PRZYGOTOWANIE

1. Suche składniki wymieszać.
2. Wyrobić ciasto z jajkiem, żółtkiem oraz masłem (dość długo, aż ciasto będzie całkiem jednolite).
3. Ciasto rozwałkować pomiędzy pergaminem.
4. Wykrawać ciasteczka o dowolnej formie.
5. Formować ciasteczka i upiec na posmarowanej olejem blaszce przez 20 minut w temp. 180 stopni.