



Bananowe ciasteczka z kleiku ryżowego z rodzynkami

SKŁADNIKI:



Banany 200g



Kleik ryżowy (dowolnego producenta) 100 g



Masło 25 g



1/2 łyżeczki proszku do pieczenia



Rodzynki 50 g

Sposób przygotowania:

1. Masło utrzeć do puszystości
2. Banany zblendować i dodać do utartego masła
3. Do powstałej masy dodać kleik i proszek do pieczenia.
4. Całość dokładnie wymieszać - najlepiej za pomocą dłoni.
5. Na końcu dodać rodzynki.
6. Z ciasta uformować kulki o wielkości średniego orzecha włoskiego. Każdą kuleczkę lekko spłaszczyć i ułożyć (zachowując niewielkie odstępy) na blasze wysłanej papierem do pieczenia.

Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec 20-25 minut w 180 stopniach.

(Ciastka powinny być odrobinę zarumienione.)

Ciasteczka ostudzić i przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku.

SMACZNEGO !