

# Chrupiące ciasteczka z płatków jaglanych i kokosa

**Czas przygotowywania:** 30 minut

**Czas pieczenia:** 25 minut

**Ilość ciasteczek:** 20 dużych ciastek

## **Składniki:**

- 1 jajko
- 100 g masła
- 150 g płatków jaglanych, błyskawicznych – pełna szklanka
- 2 czubate łyżki wiórków kokosowych
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g cukru – pełna szklanka
- 30 g mąki kokosowej lub jaglanej

**Wszystkie składniki, z wyjątkiem mąki kokosowej lub jaglanej, umieść w misce i ręcznie wyrób lepiałe się, nieformowalne ciasto.** Odstaw miskę na 10 minut.

Mąkę kokosową wysyp na talerz. Łyżką nabieraj ciasto z miski. Formuj kulki średnicy około 2 cm.

**Obtaczaj je w mące (u mnie kokosowa) i spłaszczaj wnętrzem dłoni do średnicy 4-5 cm.**

Ciasteczka układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zachowaj odstępy minimum 1,5 cm, gdyż ciastka podczas pieczenia lekko się rozejdą i urosną.

**Ciastka piecz 25 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni.**