**Ciasteczka bezglutenowe**

Składniki:

* 125g schłodzonego masła
* 1 duże jajko lub dwa małe
* 5 łyżek cukru (75g) lub ksylitolu/erytrolu
* 60g mąki/skrobi ziemniaczanej lub proszku budyniowego
* 100g mąki jaglanej
* 100g mąki ryżowej
* półtorej łyżeczki ekstraktu z wanilii

Wykonanie:

Piekarnik ustawić na  200 stopni z funkcją góra – dół.  
Dużą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia.

Masło pokroić w kostkę, przełożyć do miski. Dodać pozostałe składniki i zagnieść na jednolite ciasto. Jeśli ciasto nie chce się połączyć – dodać łyżkę – dwie lodowatej wody lub śmietany. Po zagnieceniu składników uformować z ciasta płaski placek. Owinąć je w folię i włożyć na godzinę do lodówki.

Blat podsypać mąką ryżową lub mieszanką mąk bezglutenowych “do ciasta”.  
Rozwałkować ciasto na grubość ok. 4 mm. Wyciąć z ciasta dowolne kształty ciastek (foremką lub nożem) i układać ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.  
Wstawić na środkowa półkę całkowicie rozgrzanego piekarnika.

****