

Kukurydziane ciastka z żurawią i orzechami

Ten przepis na kukurydziane ciastka z żurawią i orzechami pochodzi jeszcze z mojej poprzedniej nieistniejącej już strony internetowej. Zweganizowanie tej receptury było bardzo proste, ale okazało się, że kiedyś to lubiliśmy sobie dosłodzić! □ Teraz połowa porcji cukru z przepisu sprzed lat jest wystarczająca. Czy Wam też się smak z upływem lat zmienił? W każdym razie te kruche ciasteczka świetne pasują do kawy albo szklanki mleka, a także jako przekąska do szkoły, pracy czy na wyjście z domu. Polecam □





Polecam również kruche ciasteczka [Snickerdoodles](#), owsiane ciastka kokosowe, ciastka kokosowo-bananowe.

Składniki (na półtorej tuzina ciastek):

- 1 szklanka (240 ml) mąki pszennej (lub orkiszowej jasnej albo ryżowej)
- 1/2 łyżeczki (2 ml) sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki (2 ml) proszku do pieczenia
- szczypta soli himalajskiej
- 1/2-1/3 szklanki (120 ml) brązowego cukru (lub ksylitolu albo erytrytolu)
- 1/2 szklanki (120 ml) suszonej żurawiny

- 1/2 szklanki (120 ml) ulubionej mieszanki orzechów np. pestek dyni, słonecznika, orzechów laskowych lub włoskich
- 100 dag miękkiego masła roślinnego
- 1/4 szklanki (60 ml) mleka roślinnego np. sojowego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (opcjonalnie)
- 2 szklanki (480 ml) niesłodzonych płatków kukurydzianych

Wykonanie:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

W płaskim naczyniu drewnianym tłuczkiem kruszymy płatki kukurydziane na niezbyt drobne kawałki.

Mąkę, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i sól mieszamy w większym naczyniu. Miękkie masło i cukier miksujemy na niewielkich obrotach. Dodajemy do tego mieszankę z mąką, wlewamy mleko i wanilię oraz wsypujemy żurawinę i orzechy i dokładnie mieszamy.



Następnie, łyżeczką nabieramy masę i obtaczamy w płatkach aż kulka jest całkowicie nimi pokryta.

Kładziemy ją na posmarowany tłuszczem papier wyłożony na blaszce i delikatnie ją "rozpłaszczamy" na kształt okrągłego ciasteczka.



Pieczemy z termoobiegiem w temperaturze 180 stopni C przez około 15 minut. Upieczone ciastka odkładamy do przestygnięcia.



Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki
Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być
może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**