

Ciasteczka jaglane z sezamem i jagodami Goji



Składniki

100 g - kasza jaglana
1 szt. - jajko
80 g - masło
5 łyżka - sezam
3 łyżka - jagody Goji
3 łyżka - cukier
1/4 łyżeczka - cynamon

Opis wykonania

Chrypiące, syczące ciasteczka na każdą okazję.

Gotujemy kaszę jaglaną, pozostawiamy do przestygnięcia. Dodajemy jajko, cukier, cynamon i masło, a następnie blendujemy. Do masy dodajemy sezam. Wsadzamy ciasto do lodówki i pozostawiamy je tam ok. godziny. Po tym czasie wyciągamy ciasto, formujemy z niego ciasteczka. Posypujemy je sezamem i dekorujemy jagodami Goji. Wsadzamy do rozgrzanego do 180 stopni pieca na 15 minut. Przekładamy ciasteczka na talerz i pozostawiamy do przestygnięcia. Smacznego