

# Herbatniki Iniano-żytnie



## Składniki

120 g - Masło (miękkie)  
60 g - Cukier trzcinowy  
2 szt. - Jajko  
100 g - Siemię lniane  
100 g - Mąka żytnia  
100 g - Mąka owsiana  
75 g - Mąka kukurydziana  
1 szt. - Laska wanilii  
2-3 łyżka - Mleko

## Opis wykonania

Kruche, małośladkie, dodające energii ciasteczka z lnem i mąką żytnią, w sam raz na przekąskę po treningu lub na wycieczkę.

Miękkie masło utrzeć z cukrem, można również ubić mikserem, aż będzie puszyste. Do masy dodać jajka, ucierać. W misce wymieszać suche składniki i nasionka z laski wanilii, dodać do masy maślanej i zagnieść ciasto. Jeżeli ciasto będzie za suche, można dodać kilka łyżek mleka.

Ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm, wykroić ciasteczka, przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i na czas nagrzewania piekarnika (ok. 10 minut) włożyć do lodówki na blaszce. Piec w 180 stopniach około 14-15 minut.