

Ciasteczka świąteczne

Składniki

na ok. 80 małych ciasteczek (4 duże blachy)

100 g daktyli*
100 g rodzynek*
500 g mąki orkiszowej 1850
3 łyżeczki cynamonu

100 g masła klarowanego**
2 jajka
50 g kefiru***

Wykonanie

1. Piekarnik nagrzać do 190 st. C, tryb góra-dół bez termoobiegu.
2. Daktyle i rodzynek zmielić z mąką i cynamonem na proszek.
3. Dodać pozostałe składniki i zagnieść gładkie ciasto.
4. Wałkować na grubość 2-3 mm i wykrawać ciastka.
5. Piec 11-12 minut, do zrumienienia.

Wskazówki

* suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

** masło klarowane najlepiej zrobić samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [w tym poście](#)

*** najważniejsze jest to, by kefir w swoim składzie miał tylko mleko i kultury bakterii (nie polecam kefirów z dodatkiem białek mleka i mleka w proszku) oraz żeby nie smakował opakowaniem, w którym się znajduje lub zaprawą wapienną; my kiedyś używaliśmy kefiru Top Tomyśl; lepszy jest jednak kefir Wrzesiński; bardzo fajny jest też Sokólski, ale nie możemy go dostać w Poznaniu; najbezpieczniej jednak kefir zrobić w domu (co jest proste i zajmuje naprawdę niewiele czasu) - jeśli się na to zdecydujecie, od razu poczujecie różnicę w smaku; przepis podajemy [w tym poście](#)