

Ciasteczka uśmieszki

Składniki

na 25 sztuk

80 g rodzynek lub daktyli suszonych (bez pestek)*

75 g mąki owsianej** (jeśli ciasto jest klejące, dodać trochę więcej mąki owsianej)

75 g mąki orkiszowej typ 2000 (mąka pełnoziarnista)

100 g mąki amarantusowej lub jaglanej lub ryżowej

40 g masła klarowanego***

1 małe jajko****

75 g jabłka*****, zmiksowanego na gładką masę

2 jabłka pokrojone w dwunastki (najlepiej Champion lub Lobo*****)

Wykonanie

1. Piekarnik nagrzać do 180 st. C, tryb góra-dół bez termoobrotu.
2. Rodzynki zmielić z mąką na proszek.
3. Dodać pozostałe składniki i zagnieść gładkie ciasto.
4. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm, wykrawać kółka. Na jednej połowie kłaść jabłko i przykrywać drugą połową (patrz zdjęcie ☺)
5. Piec 25-30 minut w 180 st. C (do zrumienienia).

Wskazówki

* **bakalie:** 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

** **mąka owsiana:** można ją zrobić tanio i szybko, mieląc połączone otręby owsiane (ok. 50%) i płatki owsiane (ok. 50%), np. 50 g otrębów owsianych i 50 g płatków owsianych

*** **masło klarowane:** najlepiej zrobić je 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 [tutaj](#)

**** **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczęcie; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

***** **jabłka:** więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)