

ANIA STARMACH

Energetyczne ciasteczka z guaraną

Co kupić?

- 120g mąki
- 2 łyżeczki cynamonu
- 50g masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka guarany Purella
- 1 łyżka kakao w proszku Purella
- 1 łyżka kruszonego kakao Purella
- 2 łyżki cukru kokosowego Purella
- szczypta soli himalajskiej Purella

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki wymieszaj, ulep kulkę i schładzaj w lodówce przez godzinę.
2. Po godzinie z masy ulep małe kuleczki. Ułóż je w niewielkich odstępach od siebie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Spłaszcz je delikatnie. Piecz około 20 minut w 180 stopniach.
3. Jedz dopiero kiedy ostygną – smacznego!
4. Aby zobaczyć jak krok po kroku zrobić te ciasteczka sprawdźcie ten film! Przy okazji dowiecie się, jak wykorzystać guaranę do przygotowania pysznego koktajlu :)