



Ciasteczka orzechowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 8 minut  175-200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, jajka utrzyj na puszysta masę.
2. Dodaj cynamon i sól, a następnie zmielone orzechy i mąkę.
3. Wszystko wyrób na gładkie ciasto.
4. Uformuj kulę, zawiń ją w folię aluminiową i włóż na 30 min. do lodówki.
5. Rozwałkuj ciasto na placek grubości ok. 3 mm i foremkami wycinaj misie, wtykając w każdy po jednym orzechu laskowym.
6. Ciastka ułóż na posmarowanej Kasią blasze.
7. Roztrzep jajko z mlekiem i posmaruj ciasteczka.
8. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 175-200 st. C i piecz 8-12 minut.
9. Upieczone ciasteczka zdejmij z blachy i ostudź na kratce.
10. Zamiast cynamonu możesz dodać 2 łyżki kakao lub kilka kropli zapachu rumowego.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 250 gramów
- mąka - 250 gramów
- jajko - 2 sztuki
- zmielone orzechy włoskie - 250 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- łuskane orzechy laskowe - 15 dekagramów
- Kasia do formy - 3 łyżki
- jajko do posmarowania - 1 sztuka