





przepisy.pl

Ciasteczka orzechowe z czekoladą



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 50 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 2 łyżki
- orzechy laskowe - 70 gramów
- migdały - 70 gramów
- mleczna czekolada - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Dodaj posiekaną Kasię i śmietanę.
3. Wszystko razem szybko zagnieć i wstaw na 60 minut do lodówki.
4. Następnie ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i pokrój na prostokąty o wielkości 3x4 cm.
5. Ciasteczka układaj na posmarowanej Kasią i obsypanej mąką blaszce i piecz w 180 stopniach C około 15 minut.
6. Na wystudzonych ciasteczkach układaj po kilka orzeszków lub migdałów i polewaj rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl