





# Ciasteczka pomarańczowe

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 60 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier waniliowy
- cukier puder - 140 gramów
- woda - 2 łyżki
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 200 gramów
- mleko - 1 łyżka

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier, miękką Kasię, cukier waniliowy i mleko włóż do miski i wymieszaj mikserem.
2. Następnie przełóż na obsypany mąką stół i szybko zagnieć.
3. Ciasto rozwałkuj na grubość około 1/2 cm i wycinaj foremką ciasteczka.
4. Układaj je na wyłożonej papierem do pieczenia blasze.
5. Piecz około 10 min. w 180 st. C.
6. Cukier puder wymieszaj z wodą.
7. Cukrową masą smaruj wystudzone ciasteczka, a następnie układaj na nich kandyzowaną skórkę pomarańczową.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)