





Ciasteczka z orzechami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- mąka - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier - 50 gramów
- mielone orzechy włoskie - 60 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mielony cynamon - 0.5 łyżeczek
- mielone goździki - 0.5 łyżeczek
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- połówki orzechów włoskich - 20 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem.
2. Mąkę wymieszaj z mielonymi orzechami i proszkiem do pieczenia, dodaj cynamon, goździki i jajko.
3. Wszystko wymieszaj mikserem, a następnie zagnieć rękoma na elastyczne ciasto.
4. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm, a następnie filiżanką wycinaj okrągłe ciasteczka wielkości około 8 cm.
5. Układaj je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w temperaturze 180 stopni C około 15 minut.
6. Polewę rozpuść w kąpieli wodnej.
7. Upieczone i ostudzone ciasteczka do połowy maczaj w polewie czekoladowej i dekoruj połówkami orzechów.

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