





przepisy.pl

Ciasteczka ze skórą pomarańczy

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  180 °C  Blacha piekarnika

Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietana 18% - 1 łyżeczka
- skórka z pomarańczy

Sposób przygotowania:

1. Kasię wyciągamy z lodówki żeby zmiękła, kroimy ją w małe kawałki. Mieszamy mąkę, cukier i proszek do pieczenia. Dodajemy miękką Kasię, jajka, śmietanę i skórę pomarańczową i dokładnie zagniatamy.
2. Odstawiamy ciasto do lodówki na ok 30 min. Po wyciągnięciu ciasta nastawiamy piekarnik na 180 st. Ciasto dzielimy na partię i możemy do jednej z nich dodać kakao. Wałkujemy ciasto na grubość ok 1-1,5 cm i wycinamy ciasteczka. Możemy posypać je cukrem.
3. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem i pieczemy ciasteczka aż będą rumiane. Smacznego! :)

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