



przepisy.pl

Koperty orzechowo-migdałowe





Składniki:

ciasto

- filiżanka oliwy
- filiżanka wody
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- mąka - 50 dekagramów
- cukier puder

nadzienie

- orzechy włoskie - 25 dekagramów
- migdały - 25 dekagramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- mielone goździki - 5 sztuk
- miód

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zdjąć skórkę z orzechów i migdałów, posiekać je lub grubo zmielić.
2. Dodać cynamon, goździki i tyle miodu, aby powstała niezbyt gęsta masa.
3. Zrobić ciasto: Wymieszać wodę, oliwę, proszek do pieczenia i sok cytrynowy.
4. Zagnieć z taką ilością mąki, aby powstało twarde ciasto.
5. Rozwałkować je na grubość palca, wyciąć kwadraty, na każdym ułożyć porcję nadzienia.
6. Rogi ciastek zagiąć do środka i skleić nad nadzieniem.
7. Ciastka ułożyć na natłuszczonej blasze, piec 15 minut w temp. 180°C.
8. Ostudzić, posypać cukrem pudrem.