



przepisy.pl

Krucze ciasteczka orzechowe



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka krupczatka - 60 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 40 dekagramów
- gęsta śmietana - 2 łyżki
- cukier puder - 20 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- rozdrobnione orzechy - 1 szklanka
- olej do posmarowania blachy - 1 unit
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 stopni C °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z rozdrobnioną, wychłodzoną Kasią, dodać cukier, sól, żółtka. Składniki połączyć i wyrobić dokładnie ciasto. Gdy ciasto będzie się kruszyć, dodać kwaśną śmietanę. Całość owinąć folią i włożyć na godzinę do lodówki.
2. Orzechy połączyć dokładnie z wychłodzonym ciastem (ja tak zrobiłam). Można też wpiery rozwałkować wychłodzone ciasto na grubość 0,5 cm. Posypać ciasto orzechami, które lekko wcisnąć wałkiem i wykrawać radełkiem lub foremkami ciasteczka.
3. Blachę posmarować lekko olejem (ja używam pędzelka), układać ciastka na blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika, nastawionego na temperaturę 200 stopni C. Piec 15-18 minut.
4. Zrumienione ciasteczka zsunąć z stolnicy, ostudzić. Jeśli chcemy je przechować, włożyć je do blaszanego pudła, zachowują świeżość kilka tygodni.

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