







przepisy.pl

Orzechowe ciasteczka



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 17 minut  180 °C

 Foremki w kształcie orzecha włoskiego

Sposób przygotowania:

1. Zmiksuj Kasie z cukrem i orzechami na gładką masę.
2. Dodaj mąkę i zagnieć ciasto w misce. Wysmaruj formę Kasia i obsyp ścianki bułką tartą.
3. Po ok. 30 minutach wyłóż ciastem formę i piecz w temperaturze 180°C przez ok. 12 minut.
4. Przygotuj krem: Zmiksuj ze sobą margarynę, cukier puder i orzechy na gładką, puszystą masę. Jeśli chcesz możesz dodać trochę rumu.
5. Kiedy ciastka ostygną, wypełnij je kremem i posyp orzechami.

Składniki:

ciasto:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 120 gramów
- mielone orzechy włoskie - 100 gramów
- mąka - 320 gramów

krem:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- mielone orzechy włoskie - 150 gramów

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