





przepisy.pl

Orzechowe serduszka



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- mielone orzechy włoskie - 100 gramów
- mąka pszenna - 160 gramów
- starta skórka z połowy cytryny - 0.5 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- gotowa polewa czekoladowa - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiewamy przez sitko na stolnicę. Zimną Kasię dzielimy na kawałki i siekamy nożem mieszając z mąką. Dodajemy startą skórkę cytrynową bardzo drobno posiekaną.
2. Dodajemy cukier i cukier waniliowy oraz jajko. Wyrabiamy ciasto i dodajemy orzechy. Ciasto wyrabiamy do uzyskania jednolitej masy.
3. Przekładamy ciasto do woreczka i wkładamy na około 1 godzinę do lodówki.
4. Ciasto rozwałkowujemy i foremką wykrawamy serduszka. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Pieczemy w temperaturze 180 C, aż się przyrumienia.
6. Po upieczeniu układamy ciasteczka do ostudzenia i potem na środek ciastek nakładamy polewę czekoladową i nakładamy drugie ciasteczko, lekko dociskając.
7. Górne ciasteczko ozdabiamy czekoladą.

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