





Orzeszki z masą orzechową

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- soda oczyszczona rozpuszczona w occie - 0.25 łyżek
- sól - 1 szczypta

masa orzechowa

- mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- orzechy mielone - 100 gramów
- cukier - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię pokroić i zmieszać z mąką, jaja ubić z cukrem.
2. Wszystko razem wymieszać.
3. Z ciasta zrobić małe kuleczki i piec w specjalnej maszynie (zdjęcie poniżej) ok. 3 minut każdą porcję.
4. Masa orzechowa: W szklance mleka wymieszać dwa rodzaje mąki, resztę mleka zagotować wraz z cukrem i cukrem waniliowym i ugotować budyń. Wystudzić.
5. Kasię utrzeć na puch, dodawać orzechy i budyń. Masą przełożyć orzeszki.
6. Do jednej połówki nałożyć nadzienie i przykryć drugą. Smacznego!

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