





przepisy.pl

Paluszki czekoladowo-pomarańczowe



Składniki:

- cukier puder - 3 dekagramy
- esencja pomarańczowa - 1 łyżka
- mąka - 1.6 szklanek
- mąka kukurydziana - 2 łyżki
- sól - 0.25 łyżeczek
- drobno pokrojona czekolada - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 gramów

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  175 st. °C 

Sposób przygotowania:

1. Ucieramy Kasię z cukrem pudrem na puszystą masę.
2. Dodajemy esencję pomarańczową.
3. Do oddzielnej miski przesiewamy mąkę zwykłą i kukurydzianą, dodajemy sól i łączymy z przygotowaną masą.
4. Ucieramy, aż powstanie gładkie ciasto.
5. W razie potrzeby możemy dodać trochę wody, aby lepiej się wyrabiało. Formujemy paluszki długości 5 cm.
6. Pieczemy na suchej blasze.
7. Odstawiamy do wystygnięcia.
8. Rozpuszczamy czekoladę i Kasię.
9. Wystudzone ciasteczka polewamy gorącą czekoladą.

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