Kruche babeczki z masą orzechową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3420 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

2 żółtka,

cukier waniliowy,

1 łyżka kawy inki lub mocnego naparu kawy naturalnej

masa orzechowa:

25 dag łuskanych orzechów włoskich,

25 dag masła (margaryny),

25 dag (1 1/2 szklanki) cukru pudru,

2 żółtka,

kieliszek rumu lub innego alkoholu

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać margarynę i posiekać nożem. Dodać żółtko, cukier puder (dobrze roztarty), cukier waniliowy, kawę i wszystkie składniki dokładnie, szybko wyrobić . Zagniecione ciasto odstawić do lodówki na około 30 min. Po schłodzeniu rozwałkować i przykryć nim ustawione na stolnicy foremki babeczek. Ręką mocno wgnieść ciasto do środka i dokładnie wylepić foremki. Foremki z ciastem ustawić na blasze i piec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Po upieczeniu jeszcze gorące babeczki ostrożnie wyjąć , odwracając foremki spodem do góry. Przygotować masę orzechową. Orzechy zrumienić na patelni na złoty kolor, ostudzić i zemleć . Masło utrzeć na pulchną masę dodając cukier puder, żółtka i zmielone orzechy. Na końcu dodać rum i dokończyć ucieranie. Ostudzone babeczki napełnić masą i udekorować cząstkami orzechów.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>