

---

# Orzechowe półksiężycy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3839 razy.

Przepis wigilijny.

\* 15 dkg mąki

\* 15 dkg zmielonych orzechów włoskich

\* 10 dkg cukru

\* szczypta soli

\* 1 łyżka kakao

\* 15 dkg masła

\* mąka do posypania stolnicy

\* tłuszcz do posmarowania blachy

\* cukier puder do obsypania ciastek

\* Zagnieść ciasto z mąki, zmielonych orzechów, cukru, soli, kakao i miękkiego tłuszczu - najpierw mikserem, potem rękoma.

\* Ciasto owinać w folię i trzymać pół godziny w lodówce.

\* Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm na stolnicy posypanej mąką. Wyciąć półksiężycy. Położyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Wstawić do piekarnika. Piec ok. 15 minut w temperaturze 200 stopni. Kolejne blachy piec już tylko 10 minut.

\* Ostudzone ciasteczka posypać cukrem pudrem.

Źródło: Telegazeta TVP2