
Orzechowe półksiężycy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3874 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