
Ciasteczka orzechowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5509 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

250 g cukru,

250 ml mleka,

125 g masła,

500 g orzechow włoskich grubo posiekanych,

1/2 łyżeczki cynamonu,

1 łyżeczka utartych goździków,

375 ml pokruszonych sucharkow,

375 g maki,

5 jaj,

3 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 łyżeczka sody,

2 łyżeczki brandy.

Syrop:

750 g cukru,

500 ml wody,

sok z 2 cytryn.

1. Jaja ubic, rozetrzec z masłem i cukrem. Wlać mleko, wsypać orzechy, goździki i cynamon. Sode rozpuścić w brandy. Sucharki wymieszać z maki i proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać ze sobą.

2. Blache do pieczenia natłuszczyć masłem i posypać odrobina maki. Wylać na nią równomiernie ciasto. Wstawić do gorącego piekarnika i piec 40 min.

3. Zagotować wodę z cukrem i sokiem cytrynowym.

4. Ciasto zaraz po wyjęciu z piekarnika polać syropem. Ostudzić. Podawać pokrojone na nieduże kawałki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)