
Kruche ciasteczka z orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4908 razy.

Ok. 50 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

2 żółtka.

Inne:

80 g orzechów włoskich,

1 żółtko do posmarowania ciasteczek.

1. W przesianej mące zrobić wgłębienie, wbić w nie 2 żółtka, wsypać cukier.
 2. Masło pokroić na małe kawałki i położyć na mące. Wszystkie składniki posiekać nożem, szybko zagnieść ciasto, przykryć lub zawinąć w folię aluminiową, wstawić do lodówki na 30 min.
 3. Ochłodzone ciasto rozwałkować na grubość 3-4 mm. Foremka wycinać serduszka, gwiazdki i okrągłe ciasteczka.
 4. Resztkę ciasta ponownie zagnieść, rozwałkować, wyciąć następną porcję ciasteczek.
 5. Ciasteczka posmarować żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody, ułożyć na nich połowki orzechów. Piec 10-12 min w temp. 200°C. Po wyjęciu ostudzić.
- Na ciasteczkach można ułożyć połowki migdałów bez skorki. Można też część ciasteczek posypać posiekanymi orzechami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 14.

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