

Ciasteczka kasztanowe



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasztany jadalne	miąższ 200g
jajko	1 duże
cukier	1 szkl.
olej z orzechów włoskich	220-230 ml
proszek do pieczenia	pełna łyżeczka
mąka tortowa	2,5 szkl.
aromat	
sól	duża szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do malaksera wbić jajko, wlać olej, wsypać sól i cukier, dodać aromat i miąższ z gotowanych kasztanów.
- KROK 2** Miksować do uzyskania gęstej mlecznej masy.
- KROK 3** Dosypać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia.
- KROK 4** Ponownie zmiksować do uzyskania miękkiego ciasta o wyglądzie ciemnego marcepanu.
- KROK 5** Malutką gałkownicą formować kuleczki wielkości włoskiego orzecha i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 25 min w temp 175-180°C.