

Ciastka orzechowe - bardzo prosty przepis



OILLIWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 gram
masło	100 gram
jajka	2
orzechy włoskie	200 gram
cukier	100 gram
lukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dostałam ogromną siatkę orzechów i stanęłam przed dylematem, co mogę właściwie z nich zrobić. Po dwóch dniach łupania mam chyba 2 kilo orzechów do przerobienia ;) Zaczynamy więc od czegoś prostego - ciastek. Na mąkę rzucam mało i siekam je nożem na małe kawałeczki.
- KROK 2 Orzechy mielę w robocie kuchennym na drobny „piasek”. Razem z cukrem i dwoma jajkami dodaję je do mąki z masłem.
- KROK 3 Zagniatam ciasto, formuję z niego kulę i wkładam do lodówki na co najmniej pół godziny.
- KROK 4 Gdy ciasto się już schłodzi, rozwałkuję je i wycinam ciasteczka.
- KROK 5 Układam je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piekę w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.
- KROK 6 Upieczone i wystudzone ciastka lukruję. Ciastka są kruche i aromatyczne. A przede wszystkim bardzo naturalne, choć kaloryczne. Orzechy to przecież tłuszcz, ale ten zdrowy ;)Smacznego!