

Paluszki miodowo-musztardowe z sezamem i orzeszkami



AGATA B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka 1 1/2 szklanki

jajko

Soda oczyszczona Prymat 1/2 łyżeczki

sól do smaku

margaryna 50 g

śmietana 2 łyżki

sos

musztarda 2 łyżki

miód płynny 2 łyżki

ponadto :

orzeszki ziemne 1/3 szklanki

sezam 4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy ciasto, odrywamy po kawałku i rolujemy na kształt paluszka o długości około 10 cm. Na każdym robimy palcem trzy delikatne wgłębienia, w których osadzi się sos. Musztardę (ja użyłam musztardy w stylu amerykańskim) łączymy z miodem i powstałym sosem smarujemy (pędzelkiem) obficie paluszki. Orzeszki rozdrabniamy w blenderze. Paluszki posypujemy po połowie sezamem i orzeszkami. Wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (lub silikonową podkładkę) i pieczemy 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.