

Ciastka orzechowe



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	2 szkl.
masła	200 g
posiekanych orzechów włoskich	100 g
żółtko jajek	2
łyżek cukru pudru	8
łyżeczka cukru waniliowego	1
pergamin	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło posiekać z mąki. Dodac żółtka, orzechy, cukier waniliowy i 4 łyżki cukru pudru. Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 1 cm. Wykrawać kieliszkiem kraszki, wyłożyć na blachę wyłożoną papierem pergaminowym. Piec w temp. 200 st. C. przez ok. 10-15 minut. Gorące ciasteczka obtoczyć w pozostałym cukrze.