Ciasteczka pomarańczowo - żurawinowe

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sok pomarańczowy

orzechy włoskie

suszone żurawiny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 szklanka suszonych słodzonych żurawin, 220 g miękkiego masła, 1/4 szklanki skrobi kukurydzianej, pół szklanki posiekanych orzechów włoskich, 2/3 szklanki cukru, 2 i pół łyżki soku pomarańczowego, 2 szklanki mąki, 1/4 łyżeczki soli, 2 i pół łyżki otartej skórki pomarańczowej

SPOSÓB WYKONANIA: Masło zmiksować z cukrem na gładką masę. Dodać sok i skórkę pomarańczową. Mąkę, skrobię i sól wymieszać razem. Dodać do masy miksując na małych obrotach, aż wszystko dobrze się połączy. Na koniec dodać żurawiny i orzechy. Podzielić ciasto na 2 części i uformować z nich walce o długości ok. 25 cm. Zawinąć w woskowy papier i odstawić do lodówki na minimum 4 godziny. Ciasto kroić w 1 - 1,5 cm plastry, układać na natłuszczonej formie i piec w nagrzanym do 165 stopni piekarniku przez 13 - 18 minut, aż brzegi ciasteczek zaczną brązowieć.