

Orzeszki



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	30 dag
masło lub margaryna	15 dag
cukier puder	2 łyżki
cukier wanilinowy	16 g
żółtko jajek	4 szt
proszek do pieczenia	1/3 łyżeczki
mleko	1/2 litra
cukier wanilinowy	16 gram
mąka	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
orzech włoskie mielone	10 dag
margaryna	1 szt
cukier puder	4 łyżki
spiryтус	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Część mleka zagotować z cukrem
- KROK 2 W pozostałej części wymieszać mąki

- KROK 3 Wlać do gotującego się mleka i mieszać aż zgęstnieje
- KROK 4 Żółtka utrzeć z cukrem
- KROK 5 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i posiekać z margaryną
- KROK 6 Następnie wlać utarte żółtka
- KROK 7 I wyrobić ciasto
- KROK 8 Foremki posmarować olejem
- KROK 9 I wylepić je cienko ciastem
- KROK 10 Piec na złoty kolor
- KROK 11 Upieczone wyjąć delikatnie z foremek
- KROK 12 Miękką margarynę utrzeć
- KROK 13 Dodać zmielone orzechy
- KROK 14 A pod koniec zimny budyn i spirytus
- KROK 15 Masę nakładać na jedną połówkę orzeszka
- KROK 16 A drugą bez masy je przykryć
- KROK 17 Orzeszki można posypać cukrem pudrem