

Orzeszki z masą krówkową



MARTA1986



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	3 szklanki
margaryny	3/4 kostki
jajek	3 sztuki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukru pudru	2 łyżki
śmietany	3 łyżki
masa krówkowa orzechowa	
czekolady mlecznej	1 tabliczka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia. Wrzucić margarynę i posiekać. Wbić jajka. Dodać śmietanę oraz cukier puder. Dokładnie wyrobić i zagnieść ciasto.
- KROK 2 Foremki do orzeszków natłuścić. Urwać kawałeczki ciasta i zawijać w kuleczki. Kawałeczki ciasta wciskać do foremek. Piec ok 10-15 minut w 180 stopniach.
- KROK 3 Czekoladę mleczną rozpuścić w kąpieli wodnej. Upieczone ciasteczka nadziać masą krówkową i zlepiać kolejnym ciasteczkiem. Przycisnąć delikatnie. Połowę orzeszka maczać w czekoladzie i ułożyć na paterze. Posypać cukrem pudrem.