

Orzechowe ciasteczka z mascarpone



NATALIA.DORADCA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	200 gram
masło	60 gram
serek mascarpone	40 gram
jajko	2 sztuki
cukier	100 gram
orzechy	5 sztuk
orzechy mielone	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na mąkę wrzucam masło i serek mascarpone, dodaję cukier dwa jajka oraz zmielone orzechy.

Ze wszystkich składników wyrabiam ciasto. Owijam w folię i wkładam do lodówki na 30 minetek.

W tym czasie przygotowuję orzechy do ozdobienia ciastek...rozłupane orzechy kroję nożem na mniejsze kawałki.

Wyjmuję ciasto z lodówki i UWAGA zestawem jaki wykorzystujemy do zdobienia placków śmietaną nakładam dowolne kształty ciastek na blaszkę zdobiąc je odrobiną skruszonych orzechów.

Ja wzięłam średniej szerokości końcówkę tak aby ciasto prosto przechodziło przez otwór do zdobienia (ciasto jest dość lekkie przez serek mascarpone nie jest mocno zbite więc nie ma problemu z wyciskaniem).

Ciastka układam na blaszce wyłożonej papierem i piekę w piekarniku w temp 180 stopni około 20-25 minut :)