

Orzeszki z jadalną łupinką na słodko



AGNIESZKALIDER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kilogram
mleko 2%	1 szklanka
masło lub margaryna	1 kostka
żółtko jajek	3 sztuk
śmietana 18 proc	1/2 szklanka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
ocet 10 %	1 łyżeczka
krem do tortów śmietankowy	1 opakowanie
orzechy laskowe	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na drobnym sicie, dodać schłodzoną margarynę i całość posiekać, do składników wbić żółtka, dodać łyżką schłodzoną śmietanę, wsypać sodę oczyszczoną, dodać ocet, wymieszać składniki, połączyć składniki, wyrobić ciasto. Schłodzić je w lodówce przez minimum godzinę. Rozgrzać foremkę do orzeszków, z ciasta formować kuleczki i wkładać je w otworki formy do wypieku łupinek do orzeszków. Piec z obu stron około 5 min. na złoty kolor. Wyjmować upieczone łupinki i studzić je. Z masy i mleka przyrządzić krem do nadziewania orzeszków, wykonując go według przepisu podanego na opakowaniu, napełniać otwór orzeszka przy pomocy łyżeczki w środek włożyć orzech laskowy i sklejać obie połówki orzeszków w całość. Można posypać cukrem pudrem lub poleć czekoladą.