

## Nadziane orzeszki



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mąka pszenna</b>	3 szkl
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	250 gram
<b>jogurt grecki</b>	250 ml
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżeczki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>ekstrakt waniliowy</b>	1 łyżka
<b>masa</b>	
<b>orzechy włoskie</b>	2 szkl
<b>mleko</b>	3/4 szkl
<b>masło</b>	1 kostka
<b>cukier puder</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, cukru, masła, proszku, sody i reszty składników zagnieść ciasto. Włożyć do lodówki na ok 30 minut.
- KROK 2 Z ciasta formować małe kuleczki, wielkości orzeszków laskowych

- KROK 3 Patelnię do orzeszków rozgrzewamy na kuchence i układamy kuleczki ciasta
- KROK 4 Pieczemy na złoty kolor i studzimy
- KROK 5 Orzechy mielimy. Mleko gotujemy i zalewamy nim pomielone orzechy, dodajemy cukier, mieszamy i studzimy.
- KROK 6 Masło ucieramy , powoli dodając wystudzone orzechy
- KROK 7 Napęlniamy nasze upieczone łupinki masą. Posypujemy cukrem pudrem, lub jak lubimy roztopioną czekoladą. Smacznego  
Dodam, że inspiracją dla mnie był przepis Konczy :)