

Orzeszki



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	40 dag
mąka ziemniaczana	10 dag
cukier puder	10 dag
masło	25 dag
jajko	2 sztuki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

nadzienie

pierniczki glazurowane	10 dag
mleko	3 łyżki
orzechy	20 dag
czekolada mleczna	5 dag
spirytus	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać na stolnicę i wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia, dodać jajka i zimne masło, szybko zagnieść ciasto które schłodzić w lodówce.
Po upływie około 30 minut ciasto wyjąć z lodówki i uformować z niego małe kuleczki.
- KROK 2 Maszynkę do wypiekania orzeszków rozgrzać i smażyć kolejno łupinki na złoty kolor u mnie trwało to około 3 minut.
- KROK 3 Gdy kuleczka jest zbyt duża to ciasto rozlewa się na boki tworząc dookoła łupinki obrączkę i właśnie ten naddatek delikatnie obłamać jeszcze z ciepłych łupinek.
- KROK 4 Pierniczki połamać i zalać gorącym mlekiem, odstawić do całkowitego wsiąknięcia mleka,
- KROK 5 orzechy zmiksować przy pomocy blendera do zmiksowanych orzechów dodać namoczone pierniczki i jeszcze raz wszystko zmiksować do momentu powstania jednolitej pasty.
- KROK 6 Czekoladę rozpuścić nad parą i dodać do niej pastę orzechowo-piernikową, wymieszać, następnie dodać szczyptę soli i alkohol.
- KROK 7 Łupinki orzechów nadziewać przygotowanym nadzieniem i sklejać po dwie łupinki, przygotowane orzeszki odstawić na kilka godzin do zastygnięcia.