

ciasto pychotka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	115 g
biały ser	115 g
cukier drobny	1 łyżka
jajko	1 szt
mąka	250 g
sól	1/2 łyżeczki
stopione masło	250 g
orzechy włoskie	130 g
cukier drobny	225 g
cynamon Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: w misce utrzeć masło z serem - najlepiej mikserem - pod koniec dodać łyżkę cukru, jajko i sól. Wyrobić ręką ciasto dodając mąkę - tak by ciasto było zwarte - ciasto musi być gładkie i musi dać się rozwałkować.

Z ciasta trzeba zrobić kulę i zawinąć w folię, wstawić, na co najmniej 2 godziny do lodówki. A najlepiej na całą noc.

Następnego dnia, ciasto podzielić na 6 części i na wysypanej mąką stolnicy każdą część rozwałkować na placek grubości ok. 3 mm, posmarować stopionym masłem. Posypać orzechami mielonymi i sułtankami oraz pozostałym cukrem i cynamonem.

Każdy krążek pokroić na 8-10 trójkątów i zrolować każdy w kierunku od podstawy do wierzchołka. Ciastka ułożyć na blasze, posmarować masłem stopionym i posypać cukrem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 C na 15-30 minut.

Są gotowe, kiedy się zrumienią.