

Wyciskane ciasteczka orzechowe



Składniki

blacha uniwersalna

Ciasto ucierane:

250 g - mąki

125 g - mąki kartoflanej

- szczypta - proszku do pieczenia

180 g - cukru

opakowania cukru

waniliowego

- szczypta - soli

180 g - masła lub

margaryny

jajka

kilka kropli rumu lub

aromatu rumowego

125 g - zmielonych

orzechów laskowych

Opis wykonania

Ciasteczka z ciasta ucieranego z orzechami laskowymi.

Z podanych składników przygotować ciasto ucierane. Dodać orzechy laskowe i dobrze wymieszać. Do wyrośnięcia wstawić ciasto na ok. 30 minut do lodówki. Ilość ciasta wystarcza na ok. dwie blachy. Następnie przełożyć je do woreczka z szeroką końcówką. Blachę uniwersalną posmarować tłuszczem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Krążki, paluszki lub esy-floresy wyciskać na blachę i piec w podany sposób. Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 150-170°C, 20-30 minut. Wariant: zamiast orzechów można użyć innych aromatów, np. cukru waniliowego. Wskazówka: czas pieczenia drugiej blachy ulega skróceniu o ok. 5-10 minut.