

Jesienny mus jabłkowo-śliwkowy i dyniowe ciasteczka



Składniki

5 szt. - jabłka
6 szt. - śliwki
0,5 łyżeczka - cynamon
200 g - mąka pszenna
125 g - puree z dyni
45 g - cukier puder
50 g - masło
4 g - cukier wanilinowy
0,5 łyżeczka - przyprawa
korzenna
0,5 łyżeczka - proszek do
pieczenia

Opis wykonania

Szybka, łatwa i pożywna przekąska dla małych i dużych łasuchów.
Idealny poprawiacz humoru na jesienną, deszczową aurę!

Jabłka obrać, pokroić na kawałki i umieścić w rondelku. Dodać pokrojone śliwki. Owoce posypać cynamonem i podgrzewać na średnim ogniu do miękkości (razie potrzeby owoce można podlewać wodą aby zapobiec przypaleniu). Ostudzić i zblenderować na mus.

Mąkę, puree z dyni (dynię pokrojoną na kawałki piec do miękkości w 190 st, ostudzić i zblenderować na mus), cukier puder, masło, żółtką, cukier wanilinowy, przyprawę korzenną i proszek do pieczenia umieścić w misce i wyrobić ciasto. Podsypując mąką rozwałkować ciasto na średnią grubość, wycinać ciastka i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180 st i piec ciastka ok 20min. Ostudzić na kratce i udekorować ulubioną czekoladą (lub pominąć). Smacznego!