

Ciastka pajęczkowe



Składniki

1 i 1/4 szklanka - mąka
3/4 szklanka - cukier
1/3 szklanka - zmielone
orzechy
3/4 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1 szt. - jajo
1/2 szt. - masło
kilka kostek szt. - gorzka
czekolada
kila sztuk szt. - cukrowe
oczy
300 g - ciasto babkowe
1 łyżka - masło
orzechowe/nutella
szczypta szczypta - sól

Opis wykonania

Ciasteczka, które z pewnością zaskoczą, nie tylko smakiem, ale również formą. Przepięknie ozdobią Wasz stół. Można je przygotować na każdą okazję.

W mikserze utrzeć masło i cukier na puszystą masę. Zmniejszyć obroty miksera, dodać zmielone orzechy, jajo i szczyptę soli. Następnie dodawać porcjami przesianą wcześniej mąkę i proszek do pieczenia, w dalszym ciągu miksując.

Uformować 20 kulek o podobnej wielkości i rozmieścić je na 2 blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Piec przez 10 min w temperaturze 180 stopni. Następnie wyjąć blaszki z piekarnika. Końcówką tłuczka nacisnąć kulki, tak by je delikatnie spłaszczyć pozostawiając małe wgłębienia po środku. Blaszkę z ciastkami ponownie umieścić w piekarniku i piec 15-20 minut do uzyskana złotego koloru.

Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej i przełożyć do woreczka/aplikatora. Wycisnąć czekoladę tworząc imitację nóg pająka – po 8 nóg na każde ciastko.

Ciasto babkowe pokruszyć. Wymieszać z masłem orzechowym/nutellą. Odmierzając równe kawałki ciasta, formować kulki w dłoniach.

Resztę roztopionej czekolady użyć do przyklejenia oczu. Gotowe kulki włożyć w środek ciastek orzechowych, tworząc pajączki.

Smacznego:)