

Ciasteczka z orzechami włoskimi

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- orzech włoski - 375 g
- masło - 75 g
- cukier - 400 g
- jajko - 2 szt.
- białko - 1 szt.
- cynamon - 1 łyżeczka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- mąka - 250 g

Etapy przyrządzania:

1. Odłóż 40 połówek orzechów. 150 g orzechów zmiel drobno, 100 g grubo posiekaj i zrumień na patelni. Masło zmiksuj z połową cukru i jajkami na krem. Wymieszaj cynamon, sól, mąkę i orzechy. Ciasto włóż na godzinę do lodówki. Potem rozwałkuj je na papierze do pieczenia i posmaruj białkiem. Piecz 16 min w 190 °C, wyjmij, pokrój na prostokąty, piecz jeszcze 15 min. Resztę cukru roztop na średnim ogniu, do karmelu dodaj połówki orzechów. Kandyzowane orzechy nałóż na prostokąty ostudzonego ciasta.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

