

Słodkie pisaneczki

Przepis dodany przez użytkownika russet

Coś pysznego na Wielkanoc x)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masa nugatowa - 10 dag
- masło - 7 łyżka(i)
- cukier - 2-3 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- jajka - 2 szt.
- mąka - 13 dag
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka(i)
- mielone orzechy laskowe - 3 dag
- mleko - 3 łyżka(i)
- białko - 1 szt.
- cukier puder - 25 dag
- sok z cytryny - 1-2 łyżka(i)
- sól -
- barwinki spożywcze -
- perełki cukrowe do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Miękkie masło utrzeć na puszysty krem z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli. Kolejno, nie przerywając ucierania, wbijać jajka, gdy masa będzie gładka i puszysta, dodać mąkę, proszek do pieczenia, orzechy i mleko. Wszystkie składniki wyrobić na gładkie ciasto. Na końcu dodać masę nugatową wymieszać. Formę na muffinki (z 9 wgłębieniami) posmarować masłem. Do każdego wgłębienia włożyć po łyżce ciasta, wstawić do wcześniej nagrzanego piekarnika, piec 15min w temp. 175°C. Ciastka pozostawić w formie ok. 5min, potem ostrożnie je wyjąć, odłożyć do wystygnięcia. Przygotować polewę: białko ubić na sztywną pianę, wymieszać z cukrem pudrem i sokiem z cytryny. Polewę podzielić na 5 porcji. Jedną część pozostawić białą a resztę zabarwić na różne kolory. Kilka jajek; posmarować białym lukrem. Wszystkie udekorować wzorkami z kolorowego lukru i perełkami cukrowymi. Odłożyć do zastygnięcia polewy.