

Ciasteczka orzechowe



Autor: **cocoblame**
Przepisów: 28 Ocena: 577



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- mąka, 250g
- cukier, 100g
- orzechy mielone, 100g
- masło, 150g
- jajko, 1
- czekolada biała, 50g
- Czekolada mleczna, 50g
- cukrowa ozdoba do dekoracji (albo orzechy)

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, cukru, orzechów, masła i jajka ugnieść ciasto. Włożyć je owinięte w folie na godzinę do lodówki.
- 2 Rozwałkować ciasto, wykroić z niego małe kółeczka(ja to robiłam literatką). Ułożyć ciasteczka na blasze, piec ok 10-15min w temp 200°C. Z ciasta wychodzi ok 60 ciasteczek.
- 3 Czekolady osobno rozpuścić (w kąpielu wodnej albo ostatecznie w mikrofali).
- 4 Jedno ciasteczka smarować wewnątrz dżemem morelowym, drugie zewnątrz czekoladą i złączyć obydwie itd. Ozdobić. Zostawić na kilka godzin żeby trochę zmiękły.

Twoje notatki do przepisu: