

Ciastka z chleba razowego



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3710



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 150g chleba razowego, ciemnego litewskiego lub pumpernika
- 150g orzechów włoskich
- 100g masła
- 5-6 jajek
- 150g cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy zmiążyć na drobne kawałki albo zetrzeć. To samo zrobić z chlebem.
- 2 Masło ucieramy z cukrem powoli dodając same żółtka. Do utartej masy dosypujemy orzechy, dodajemy stopniowo ubitą na sztywno pianę z białek i pokruszony chleb.
- 3 Tak powstała masa ląduje w wysmarowanych tłuszczem małych foremkach do ciastek.
- 4 Po upieczeniu wyglądają jak kotlety mielone hihi Mają taki kolor i złotą skorupkę. Ale nic bardziej mylnego. warto je zrobić chociażby z samej ciekawości. Ciacha z chleba - ciekawe, prawda?

Twoje notatki do przepisu: