

Orzeszki



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49647**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ciasto kruche: mąka pszenna 30 dkg
- cukier 15 dkg
- margaryna 15 dkg
- jajko 1 sztuka
- żółtka 2 sztuki
- masa orzechowa (oszczędna):
- orzechy włoskie 10 dkg
- kasza manna 8 dkg
- cukier 15 dkg
- mleko 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche: Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy margarynę, siekamy szerokim nożem. Dodajemy cukier, jajko i żółtka. Zarabiamy ciasto opuszkami palców, aż wszystkie składniki ładnie się połączą*. Z ciasta formujemy kulę, którą następnie kroimy na plastry. Każdy plaster ciasta rolujemy w wąskie wałeczki. Następnie wałeczki dzielimy na małe kawałeczki o długości 2 cm oraz wysokości i szerokości 1 cm. Z każdego kawałeczka robimy kuleczkę. Do formy wkładamy kuleczki z ciasta, lekko spłaszczamy je palcem, następnie nakładamy wierzch formy. Orzeszki pieczemy na rozgrzanym palniku, aż do zrumienienia ciasta. Pieczenie pierwszej partii orzeszków trwa najdłużej, gdyż forma się rozgrzewa.
- 2 *Ciasto powinno być elastyczne, nie może być zbyt kruche, bo wówczas orzeszki mogą pękać. Dodatek całego jajka zapewnia odpowiednią strukturę. Same żółtka spowodowałyby nadmierną kruchość ciasta.

Uwaga 1: Gdyby zdarzyło się, że upieczone orzeszki nie chcą odejść od formy, trzeba je oderwać licząc się z ich zniszczeniem, a przed włożeniem następnej partii kuleczek natłuścić formę margaryną. Problem nie powinien się już powtórzyć.

Uwaga 2: Czasami kuleczki są troszkę za duże, wówczas podczas pieczenia przy korpusikach tworzą się ranty. Trzeba je obciąć nożykiem.
- 3 Masa orzechowa: Orzechy zmielić. Mleko połączyć z cukrem, dodać kaszkę manną. Całość doprowadzić do wrzenia, gotować kilka minut, aby kaszka się rozkleiła, czyli masa zgęstniała. Do kleiku wsypać zmielone orzechy, całość gotować jeszcze chwilę. Następnie masę odstawić

do przestudzenia.

Połówki orzeszków nadziewamy masą (najlepiej gdy nie jest letnia, gdyż wtedy jest bardziej elastyczna). Połówki sklejamy ze sobą, tak aby powstały orzeszki.

Uwaga: Z podanych proporcji wyszło około 60 sztuk orzeszków.

4 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: