

Orzeszki świąteczne.



Autor: keja

Przepisów: 4 Ocena: 35



1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO
- Mąka pszenna, 50 dkg
- żółtka, 2
- margaryna, 25 dkg
- cukier, 15 dkg
- śmietana kwaśna, 2 łyżki
- MASA
- mleko w płynie, 1 szklanka
- margaryna zwykła, 25 dkg
- kakao, 3 łyżki
- cukier kryształ, 1 szklanka
- mleko w proszku pełnotłuste, 50 dkg
- zapach rumowy lub arakowy, według uznania
- bakalie, posiekane
- rum lub spirytus, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Zagnieć ciasto stopniowo dodając mąkę. Rozgrzej formę na piecu do odpowiedniej temperatury. Nałóż małe kawałki ciasta w wgłębienia formy i zaciśnij rozgrzaną drugą częścią formy. Smaż do zrumienienia ciasta. Ciasteczka wypadają z formy jak są dobrze wypieczone.
- 2 Masa. Margarynę, płynne mleko, cukier zagotować. Odstawić i dodać kakao, zapach i alkohol. Wymieszać na gładko. Postawić na piec i dodać mleko w proszku. Dokładnie wymieszać. Dodać bakalie i nakładać ciepłą masę do połówek ciasteczek i sklejać. Bakalie można dodawać w czasie sklejanego ciasteczek w zależności od kształtu ciasteczka. Migdał do muszelek, orzeszek do orzeszków, rodzinki namoczone w rumie do szyszek. Grzybki mogą dostać kokos do masy, albo samą masę.
- 3 Zlepione ciasteczka można ozdobić czekoladą, kokosem, lukrem itp.

Twoje notatki do przepisu: