

Świąteczne kruche ciasteczka pomarańczowe

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agf1, dnia 30 Stycznia 2014r. o 15:07

Tagi: [święta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#) [wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
żółtko	4	szt.	nabiał
cukier puder	200	g	dodatki
masło roślinne	250	g	nabiał
aromat pomarańczowy	1	opakowanie	dodatki
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
śmietana 18%	2	łyżka	nabiał
mąka dowolna	0,5	kg	dodatki

Opis

Mąkę, proszek do pieczenia i cukier puder mieszamy razem. Dodajemy masło roślinne, powinno być bardzo miękkie, najlepiej pokrojone w kostki, rozgniatamy z mąką łyżką tak, żeby powstały takie 'wiórki'.

Potem dodajemy 4 żółtka, 2 łyżki śmietany 18% i aromat do pieczenia (ilość podana buteleczce), można część zrobić np. z waniliowym i część z pomarańczowym. Ugniatamy porządnie i wkładamy do lodówki na około 15 minut. Następnie należy ciasto rozwałkować, wykroić foremkami i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok 10 minut, pieczemy aż się zarumienią, ale to jak długo należy piec zależy tak naprawdę od grubości ciasteczek. Na koniec dowolnie ozdabiamy.



Dla ilu osób: 10

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: