

Ciastka orzechowe z czekoladowymi perełkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [monikaxilo](#), dnia 1 Lutego 2014r. o 09:31

Tagi: [ciastka](#), [orzechy](#), [czekolada](#)

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

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	2	szklanka	dodatki
margaryna	1	kostka	nabiał
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
aromat waniliowy	1	opakowanie	dodatki
cukier puder	3/4	szklanka	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
orzechy włoskie	150	g	dodatki
czekoladowe perełki	1	opakowanie	dodatki
polewa toffi	1	szt.	dodatki

Opis

Ciasto:

1. Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, cukier puder, zmielone orzechy. Składniki dobrze wymieszać.
2. Dodać aromat waniliowy oraz 2 żółtka z jajek - wymieszać.
3. Margarynę (najlepiej schłodzoną) pokroić na kawałki i dodać do składników.
4. Wymieszać rękami ciasto do uzyskania jednolitej konsystencji, uformować kulę, włożyć do foliowej torebki i odłożyć do lodówki na 2 godziny.
5. Po schłodzeniu wyjąć ciasto z lodówki, oddzielić jedną część.
6. Na stolnicy oprószonej mąką, rozwałkować ciasto na placek grubości około 4 mm.
7. Za pomocą foremek wyciąć z ciasta kształty. Pozostałość ciasta dodać do następnej porcji.
8. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180-200 st., ustawić najmniejszy strumień podgrzewania.
9. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wykładamy wycięte ciastka z ułożonymi perełkami czekoladowymi.
10. Wkładamy do piekarnika i pieczemy około 10 minut.
11. Po upieczeniu na złoty kolor, odkładamy do wystudzenia.
12. Po ostudzeniu dekorujemy gotową polewą toffi.



Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 45min.
Cena: całość potrawy: 20 PLN jednej porcji: 2 PLN
Liczba kalorii: