

Przepis na:

Orzeszki



SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 400g mąki pszennej
- 100g mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- 100g cukru pudru
- 15g cukru wanilinowego
- 250g masła
- 5g proszku do pieczenia

KREM:

- 125ml mleka
- 200g masła
- 150g cukru pudru
- 400g mleka w proszku
- 30g kakao

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Rozpoczynamy od ciasta. Masło kroimy w kostkę i wkładamy do miski, dodajemy oba rodzaje mąki i siekamy do momentu powstania kruszonki.
2. Dodajemy jajka, cukier puder i wanilinowy oraz proszek do pieczenia.
3. Całość energicznie ugniatamy.
4. Kiedy ciasto jest już zwarte, owijamy je folią spożywczą i odkładamy do lodówki na 30 minut.
5. Przygotowujemy krem. Rozpuszczamy w garnku masło.
6. Do garnka przesiewamy cukier puder, dodajemy mleko.
7. Następnie przesiewamy kakao i mleko w proszku.
8. Całość mieszamy i odstawiamy do wystudzenia.
9. Przygotowujemy specjalne foremki do orzeszków, natłuszczamy je.
10. Z ciasta formujemy kuleczki, którymi wypełniamy formy.
11. Foremki układamy na blaszce do pieczenia i wstawiamy do nagrzanego piekarnika.
12. Pieczemy 13-15 minut w temp. 180 stopni.
13. Po ostudzeniu do jednej łupiny nakładamy krem i przykrywamy drugą.
14. Całość możemy posypać cukrem pudrem.

