

Ciasteczka dyniowo - korzenne



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11330**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- mąka pszenna 2,5 szkl.
- cukier 1 szkl.
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- soda oczyszczona 1 płaska łyżeczka
- cynamon 1 płaska łyżeczka
- imbir mielony 1 płaska łyżeczka
- gałka muszkatołowa 0,5 płaskiej łyżeczki
- sól 0,5 płaskiej łyżeczki
- masło 0,5 kostki
- 1 szkl. puree* z dyni (ok. 50 dag dyni ze skórą, mięszem i pestkami)
- opcjonalnie: rodzynki, wiórki kokosowe, łyżki czekoladowe

Sposób przygotowania:

- 1 * sposób jak przygotować puree z dyni można znaleźć na moim profilu w przepisie na sernik dyniowy

W jednej misce mieszamy wszystkie suche składniki oprócz cukru, czyli mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon, imbir, gałkę muszkatołową oraz sól.

W drugim naczyniu masło miksujemy z cukrem, a następnie dodajemy dynię i mieszamy łyżką. Do suchych składników dodajemy mokre oraz rodzynki i całość jeszcze raz mieszamy.



- 2 Do części ciasta oprócz rodzynek dodałam wiórki kokosowe



- 3 a do kolejnej części łyżki czekoladowe



- 4 Z ciasta odrywamy kawałeczki ciasta wielkości orzacha włoskiego (moje było dosyć rzadkie, więc nakładałam ciasto łyżką) i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, delikatnie każde spłaszczając, zostawiamy spore odstępy, ponieważ ciastka rosną. Pieczemy ok. 15 min. w piekarniku nagrzanym do 180°C. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: