

# Ciasteczka na Boże Narodzenie kawowo-pomarańczowe



Autor: **hajduzek-naturalnie**

Przepisów: **359** Ocena: **4376**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 210 g mąki (użyłam orkiszowej)
- 75 g gorzkiego kakao
- 1/8 łyżeczki soli
- 1 płaska łyżka kawy rozpuszczalnej
- 3/4 łyżki zmielonej kawy ziarnistej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 170 g miękkiego masła
- 160 g cukru (lub nieco więcej, jeśli lubisz słodsze wypieki)
- 1 jajko
- 1,5 łyżeczki naturalnego ekstraktu z wanilii
- otarta skórka z 1 pomarańczy (uprzednio wyszorowanej i sparzonej, a najlepiej – ekologicznej)

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, kakao, sól, kawę i cynamon wymieszać. Masło utrzeć z cukrem do białości (przez ok. 3 minuty). Dodać jajko, ekstrakt waniliowy i skórkę z pomarańczy a następnie dalej mieszając (na mniejszych obrotach) partiami dodawać mąkę. Ciasto przełożyć na papier do pieczenia (jest ono bardzo miękkie) i uformować rulonik o średnicy ok. 5 cm. Zawinąć go w papier (lub folię) i włożyć do lodówki na minimum godzinę.



- ② Piekarnik rozgrzać do 180°. Ciasto wyciągnąć z lodówki, ściągnąć papier i pozostawić na blacie na ok. 5 minut (jeśli ciasto spędziło w lodówce całą noc i jest mocno twarde – kilka minut dłużej). Ciasto pokroić na plastry o grubości 5-6 mm. Ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec ok. 9-10 minut (ciasteczka nadal mają być lekko miękkie, gdy wyciągamy je z piekarnika).



- ③ Wystudzić na kratce. Przechowywać w puszcze.



Twoje notatki do przepisu: