

ciasteczka orzechowe na oleju

Autor: **KORAL**Przepisów: **955** Ocena: **19923**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mąka krupczatka 170 g
- zmielone orzechy laskowe 80 g
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- cukier puder 75 g
- 1,5 łyżki oleju
- 1 jajko
- śmietana 18 % 3/4 łyżki
- cynamon, sól
- Lukier : 4-6 łyżek cukru pudru
- sok z cytryny do smaku
- koncentrat barszczu czerwonego 1-2 łyżki
- wiórki kokosowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę , cukier puder i zmielone orzechy wkładamy do miski i chowamy do lodówki. Jak składniki się schłodzą łączymy je z resztą składników.
Olej i śmietana też powinny być schłodzone. Zagniatamy ciasto i znów wstawiamy do lodówki na ok. 1/2 godziny.
Po tym czasie ciasto wałkujemy na grubość ok. 1 cm.
Wykrawamy ulubione formy.
Gotowe ciasteczka pieczemy w 180 C , ok. 15-20 min.
Lukier.
Gdy ciasteczka trochę wystygną robimy lukier.
Do garnuszka wsypujemy cukier puder 4-5 łyżek , dodajemy sok z cytryny i koncentrat buraczany. Ja lubię jak lukier jest lekko kwaskowy.
Pędzelkiem maczanym w lukrze malujemy ciasteczka i posypujemy wiórkami kokosowymi.

Twoje notatki do przepisu: