

Kruche ciasteczka orzechowe z rodzynkami



Autor: **MP3-ka**

Przepisów: **159** Ocena: **1783**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500g mąki pszennej, 80g orzechów, 2 żółtka,
- 3/4 margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 3 łyżki cukru,
- 1 łyżka serka homo lub śmietany, 60g rodzynek dodatkowo:
- 100g czekolady, orzechy, 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy wkładamy do woreczka, i wałkiem tłuczemy - na "mąkę"; lub mielimy. Mąkę przesiewamy na stolnicę, margarynę kroimy w kawałki. Żółtka, proszek, serek, cukier, orzechy i rodzynki dodajemy do reszty składników - zagniatamy ciasto. Ciasto zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na pół godziny. Stolnicę posypujemy mąką i wałkujemy ciasto. Wycinamy ciasteczka. Ciasteczka pieczemy ok 15 minut w temperaturze 180stopni. Czekoladę łamiemy na kawałki, i razem z masłem rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Ostudzone ciasteczka polewamy czekoladą, i posypujemy orzechami.

Twoje notatki do przepisu: