

nazook - armeńskie ciastka z orzechami

Autor: **izaa_a**Przepisów: **576** Ocena: **21576**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto: 500 g mąki
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g miękkiego masła
- 3/4 szkl kwaśnej śmietany
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- kruszonka: 170g mąki
- 50g miękkiego masła
- 170g cukru
- 50g orzechów u mnie włoskie
- dodatkowo: 1 jajko
- mąka do podsypywania

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto: wszystkie składniki zagniatamy. Formujemy kulę i owijamy w folię i wkładamy do lodówki na co najmniej 30 minut.
- 2 kruszonka: do miski wsypujemy mąkę i cukier dodajemy masło i zagniatamy wszystko na kruszonkę.
- 3 Orzechy drobno siekamy. Ja wrzuciłam do blendera. Jajko rozbijamy i rozdzielamy żółtko od białka do dwóch miseczek. Żółtko jak i białko roztrzepujemy widelcem.
- 4 Schłodzone ciasto dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy mniej więcej na prostokąt 30x20cm. Smarujemy rozbełtanym białkiem i posypujemy połową kruszonki oraz połową orzechów. Zwijamy w rulon wzdłuż dłuższego boku, lekko spłaszczamy ręką. Smarujemy żółtkiem oraz posypujemy kruszonką. Z drugą częścią ciasta postępujemy tak samo. Zwinięte ciasto tnijemy pod ukosem na kawałki mniej więcej 2cm.



- 5 Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 35min w 180st



Twoje notatki do przepisu: