

Orzeszki z galaretką



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **495** Ocena: **3998**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 150g mąki tortowej
- 150g mąki krupczatki
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5szkl. cukru pudru
- 100g masła
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 2 żółtka
- kilka kropel aromatu cytrynowego do ciast
- 1 galaretka truskawkowa

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypałam mąkę pszenną tortową oraz krupczatkę. Dosypałam cukier puder i proszek do pieczenia i wymieszałam. Dodałam zimne masło pokrojone na plasterki, żółtka i kwaśną śmietanę. Szybko zagniotłam gładkie elastyczne ciasto. Z ciasta odrywałam małe kawałki i formowałam z nich kulki mniej więcej wielkości orzecha laskowego. Przygotowane kulki wkładałam do rozgrzanego opiekacza elektrycznego do orzeszków i piekłam je około 2-3 minuty kontrolując stan zarumienienia. Upieczone orzeszki wykładałam na talerz. Po upieczeniu wszystkich, odłożyłam łupinki do przestudzenia i przygotowałam galaretkę truskawkową według przepisu na opakowaniu. Galaretkę odstawiłam do stężenia. Tężejącą nakładałam małą łyżeczką do łupinek orzeszków. Gdy galaretką zastygła, zlepiłam ze sobą po dwie połówki tworząc orzeszki. Orzeszki schłodziłam w lodówce. Przed podaniem oprószyłam je delikatnie cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: