



Ciasteczka orzechowe z cukrem kryształem

Autor: Śnieżynka

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do przesianej mąki dodać sodę, przemielone w maszynce do mięsa skwarki ze słoniny. Zmielone w maszynce do sera żółtka z ugotowanych jajek i orzechy, cukier puder, 1 całe jajko. Wszystko dokładnie posiekać nożem i zagnieść ciasto.

Krok 2

Następnie rozwałkować, foremką wykrawać ciasteczka, układać na przygotowanej blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać cukrem kryształem i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec na złoty kolor w temperaturze 180°C.

Składniki:

10 dag skwarków ze słoniny

1 szkl. mąki

2 jajka

4 łyżki cukru pudru

5 dag orzechów arachidowych

½ łyżeczki sody oczyszczonej

2 żółtka z jajek na twardo

2 łyżki cukru kryształu