



Arabskie pierniczki

Autor: Monika Chyczewska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ubij 3 jajka z cukrem, dodaj olej, śmietankę łaciata, mąkę z proszkiem do pieczenia, sól i cynamon, a na koniec posiekane orzechy i owoce. Przełóż ciasto na oprószonej mąką stolnicę. Podziel je na 2 części, z każdej ulep wałek o długości 35 cm i grubości 5 cm. Ułóż oba wałki na natłuszczonej blasze, pozostawiając 2-3 cm odstępu pomiędzy nimi. Ubij ostatnie jajko i posmaruj ciasta. Posyp ziarenkami sezamu. Piecz 20 minut na środkowym poziomie piekarnika w temp. 175°C. Odstaw na 5 minut do ostygnięcia. Pokrój (nożem z ząbkami) na kawałki o grubości 2 cm. Ponownie ułóż na blasze i piecz 15 minut w tej samej temperaturze.

Ciasto

4 jajka

3/4 szklanki cukru

1/2 szklanki oleju

3 szklanki mąki razowej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

po 1/2 łyżeczki soli i cynamonu

po 1/2 szklanki posiekanych migdałów,
orzechów włoskich, suszonych moreli i
daktyli (bez pestek)

1 łyżka ziaren sezamu

śmietanka łaciata