



Świąteczne orzeszki

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Łupinki do orzechów

Mąkę przesiać, dodać margarynę i chwilę siekać nożem. Dodać cukier i pozostałe składniki w tym śmietanę i zagnieść gładkie ciasto. Z ciasta formować kuleczki wielkości orzecha laskowego, wkładać do foremki, dobrze ją ścisnąć i piec na gazie łupinki.

Masa do orzeszków

Wszystkie składniki masy oprócz orzechów i mleka w proszku wkładamy do garnka i rozpuszczamy, do gorącej masy dodajemy orzechy i masę lekko studzimy. Następnie energicznie mieszając dosypujemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy. Skorupki nadziewamy czekoladą i złączamy obie połówki orzeszków.

Ciasto

- 4 szklanki mąki,
- 1 margaryna,
- 1/2 szklanki cukru,
- 1 szklanka śmietanki 18% Łaciata,
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- szczypta soli

Masa czekoladowo - orzechowa

- 1 masło,
- 2 szklanki cukru,
- 1 op. cukru wanilinowego,
- 1/2 szklanki wody,
- 6 łyżek kakao,
- 1/2 szklanki drobno posiekanych orzechów,
- 1/2 paczki mleka w proszku