

ciastka korzenne

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



doskonało do piwka :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kostka margaryny -
- szklanka cukru -
- 2 jaja -
- cukier waniliowy -
- 2-3szklanki mąki -
- proszek do pieczenia -
- posiekane orzechy -

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie powyższe składniki oprócz orzechów wyrabiamy w misce. Ilość dodanej mąki zależy od wyczucia wyrabiającego ciasto. Chodzi o to, żeby nie było za mokre i nie przyklejało się za bardzo do ścianek miski ani do rąk. Jeśli ktoś ma wątpliwości i brakuje mu wyczucia, proponuję od razu wsypać 3 szklanki mąki. Pojawiają się wtedy dwie opcje: albo ciastka wyjdą, albo nie.

Następnie wkładamy ciasto na 30 min do lodówki, żeby nieco stwardniało

2.



Formujemy ręcznie kulki wielkości orzecha włoskiego. Obtaczamy go niedbale w posiekanych (najlepiej rozbitych w młóźnie) orzechach laskowych lub nie obtaczamy, jeśli nie mamy i układamy na wysmarowanej masłem blasze w odstępach półtora do dwu centymetrowych. O tak jak na obrazku.

Pieczemy w średnio nagrzanym piekarniku, tylko nie wiem jak długo. Mi wychodziło po 15 minut na porcję ciastek.