

Bajkowe ciasteczka

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto kruche - 1 op.
- jajko - 1 szt.
- masło - 100 g
- białko - 2 szt.
- cukier puder - 50 dag
- orzech włoski mielony - 75 dag
- konfitura wiśniowa - 1/2 op.
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ciasto: Ciasto kruche przygotować wg przepisu umieszczonego na opakowaniu. Rozwałkować na grubość 0,5 cm. Foremką wycinać krążki (0,5 cm). Piec około 10 minut na jasnozłoty kolor.
Dekoracja: Białko ubić na sztywno, dodawać stopniowo cukier puder, wymieszać z orzechami. Wyciskać na zimne ciastka pianę bezową przy pomocy tulejki z papieru. Udekorowane ciastka włożyć do piekarnika i suszyć około 30 minut w temp. 100 °C. Ciasteczka pozostawić do ostygnięcia i udekorować konfiturą.
Piekarnik gazowy: temperatura 170°C - 180°C (nie powinien być podgrzany)
Piekarnik elektryczny: temperatura 170°C - 180°C (powinien być podgrzany)

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.