

Orzeszkowa niespodzianka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepis na pyszną nie tylko sylwestrową przekąskę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 15 dag masła -
- 2 budynie czekoladowe -
- 1,5 szklanki mąki pszennej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 1/2 szklanki cukru pudru -
- 1 jajko -
- 2 łyżki oleju -
- Ponadto: -
- około. 10 dag orzechów laskowych -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Miękkie masło wkładamy do miski wraz z budyńiami czekoladowymi w proszku, mąką pszenną, proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Wbijamy jajko i dolewamy olej. Wszystko razem mieszamy i wyrabiamy ręką ciasto. Następnie bierzemy mały kawałek ciasta, jednego orzecha laskowego i formujemy kulkę wielkości dużej wiśni. Tak samo postępujemy z pozostałym ciastem i orzechami. Kulki układamy na natłuszczonej blasze. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 15 minut w temp. 190 °C. Z przepisu wychodzi ok. 80 sztuk orzeszków.

