

Ciasteczka w nieco innej wersji

Takim słonecznym niedzielom jak ta dziś mówimy TAK. Ja oczywiście wstałam dzisiaj z ogromnymi ambicjami, na produktywny dzień z matematyką, niestety stół w dużym pokoju (gdzie zazwyczaj się uczę) jest położony tak blisko kuchni, że nie wytrzymałam i oczywiście zaczęłam piec.

Dla Was mam dzisiaj coś co przygotowałam już w tamtym tygodniu.

Są to ciasteczka, a może nazwiemy to rożki ciasteczkowe, które są tak przepyszne, że wołanie o dokładkę się nie skończy!

Niestety ten przepis wymaga od was posiadania blendera, ale myślę,

że z mikserem może nie wyjść najgorzej, nie wiem nigdy nie próbowałam !

Mam nadzieję, że wypróbujecie bo naprawdę warto.

CIASTECKOWE ROŻKI

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:

- 1 szklanka drobno zmielonych orzechów
- 2 szklanki posiekanych orzechów
- 3/4 szklanki miodu
- 1 szklanka mąki (*troszkę ponad*)
- 1/3 szklanki cukru
- 2 żółtka
- 1 kostka masła



Zaczynamy:

Mąkę (ze szczyptą soli) blendujemy z pokrojonym w kosteczkę masłem,
aby nabrało wyglądu okruszków chleba.
Dodajemy zmielone orzechy, cukier oraz żółtka i ponownie
blendujemy
do uzyskania kremowej masy.



Powstałe ciasto rozprowadzamy na tortownicy.
(Pamiętajmy aby wysmarować ją tłuszczem i oprószyć bułką tartą
jeśli tortownica nie jest silikonowa)



Na małym ogniu rozgrzewamy miód wraz z orzechami i tak przez około 2 minuty smażyemy mieszając, aby orzechy dobrze wymieszały się z miodem.
Następnie wykładamy mieszankę na ciasto.



Zanim wsadzimy do nagrzanego do 170*C piekarnika, nożem kroimy rożki

i po upieczeniu, gdy ciasto jest jeszcze ciepłe ponownie kroimy wcześniej zaznaczone kawałki aby ciasto się nie kruszyło i łatwiej się je wyciągało z formy.

Pieczemy przez około 30-40 minut.

Po upieczeniu poprawiamy nożem zaznaczone rożki, aby łatwiej je nam było później wyciągnąć i żeby nam się nie kruszyły.

SMACZNEGO !!!

