



Ciasteczka dyniowe z różą

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

purée z pieczonej dyni - 1 szklanka	proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
mąka tortowa - 45 dag	sól - - szczypta
cukier puder - 1 szklanka	Dodatkowo: -
masło - 15 dag	konfitura z płatków róży - 0,5 szklanka
jajko - 1 szt.	marmolada wielowocowa - 0,5 szklanka
imbir mielony - 1 łyżeczka	czekolada - 1 szt.
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło z cukrem pudrem i jajkiem utrzeć na puszystą masę. Następnie dodać purée z dyni, ekstrakt i ponownie zmiksować.

KROK 2: Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i imbirem, dokładnie wymieszać. Ciasto ma być dość luźne.

KROK 3: Zwilżonymi w wodzie rękami formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego, rozpląszczyć na posypanej mąką desce, włożyć porcję nadzienia, zawinąć, uformować kulkę.

KROK 4: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, lekko spłaszczyć. Włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

KROK 5: Zimne ciasteczka oblać rozpuszczoną czekoladą.