




Ciasteczka orzechowe z malinami

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

orzechy laskowe - 200 g
orzechy pekan - 100 g
białka z jaj - 5 szt.
cukier - 150 g

cynamon mielony - 1 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżeczka
sól - - szczypta
maliny świeże twarde i jędrne -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy rozdrobnić w blenderze na drobno, wymieszać z cynamonem. Białka ubić na sztywno z cukrem i szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodać sok z cytryny. Dodać rozdrobnione wcześniej orzechy z cynamonem, wymieszać delikatnie. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia kłaść ciasteczka za pomocą łyżki lub wyciskać za pomocą rękawa cukierniczego. W środek każdego ciasteczka włożyć malinę. Blachy z ciasteczkami wstawić do nagrzanego piekarnika do 150 stopni. Piec 25-30 minut. Pozostawić na blachach do całkowitego ostudzenia (z tej porcji wychodzą 2 blachy).

KROK 2: Ciasteczka z malinami podawać jako deser z kawą lub herbatą ziołową. Spożyć w ciągu 2-3 dni, najlepiej przechowywać szczelnie zamknięte w lodówce. Ewentualnie można 1 blachę ciasteczek upiec bez malin, wtedy nie trzeba ich tak szybko spożyć, należy je przechowywać w szczelnej puszcze na ciastka lub słoiku bez konieczności przechowywania ich w lodówce.