Florentyńskie ciasteczka

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- masło - 100 g
- cukier puder - 50 g
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - 200 g
- cukier - 4 łyżka
- miód płynny - 3 łyżka
- słodka śmietanka 18% - 70 ml
- kandyzowane owoce - 180 g
- migdały - 100 g

Dodatkowe info:

Podawać z filiżanką dobrej kawy lub herbaty.

Autor przepisu: Aldona Krużycka.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: 100 g miękkiego masła utrzeć z cukrem pudrem. Dodać jajko i przesianą mąkę. Wymieszać. Szybko zagnieść ciasto, uformować kulę, owinąć folią spożywczą i wstawić do lodówki na około 1,5 godziny.

KROK 2: W międzyczasie przygotować glazurę: 30 g masła, 4 łyżki cukru, miód oraz słodką śmietankę umieścić w garnku.
Podgrzewać mieszając od czasu do czasu. Trzymać na ogniu około 10 minut po czym dodać obrane i posiekane migdały oraz pozostałe bakalie: kandyzowaną skórkę pomarańczową i cytrynową, papaję, ananas i rodzynki. Wymieszać i zdjąć z ognia. Odstawić do wystygnięcia.

KROK 3: Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować na grubość około 3-4 mm. Okrągłą foremką wycinać ciasteczka i układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy krążek posmarować grubą warstwą bakaliowej masy. Piec w temperaturze 150°C przez 20 minut.

KROK 4: Po całkowitym wystygnięciu przełożyć do metalowego pudełka.