Kawowo-pomarańczowe ciasteczka

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 35 dag
- masło - 20 dag
- cukier puder - 10 dag
- żółtko - 1 szt.
- śmietana gęsta - 3-4 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- czekolada deserowa - 5 dag
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżka
- kakao - 1 łyżka
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- aromat pomarańczowy - do smaku

Dodatkowe info:

Ciasteczka można wycinać o dowolnych wzorkach

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę z łyżeczką śmietany rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać kakao, kawę rozpuszczoną w 1 łyżeczce wrzącej wody, wymieszać. Mąkę przesiać, wymieszać z cukrem pudrem, posiekać z masłem. Następnie dodać żółtko, śmietanę i dokładnie posiekać. Ciasto podzielić na 2 części. Do jednej części dodać skórkę pomarańczową, aromat. Do drugiej rozpuszczoną czekoladę. Oddzielnie zagnieść oba ciasta, zawinąć w filię i schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.
Schłodzone ciasta rozwałkować na grubość 4-5 mm

KROK 2: Foremką lub szklaneczką wycinać krążki. Na środku każdego krążka mniejszą foremką wyciąć ciasteczko i przełożyć do krążka drugiego koloru.

KROK 3: Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika.