




Anyżkowe ciasteczka z orzechową masą

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 350 g

cukier puder - 200 g

żółtka z gotowanych jajek - 5 szt.

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

masło - 150 g

oliwa lub olej - 2 łyżka

anyżek mielony - 1 łyżeczka

jajko surowe - 1 szt.

Masa : -

kakao - 1 łyżka

masło - 250 g

krem czekoladowy (domowej roboty) - 3 łyżka

spirytus lub sok z cytryny - 1 łyżka

cukier puder - 1-2 łyżka

mielone orzechy arachidowe - 1-2 łyżka

Lukier: -

czubate łyżki cukru pudru - 7 łyżka

barwnik spożywczy lub łyżka soku z czerwonego buraka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka z ugotowanych jajek zetrzeć na tarce o małych oczkach. Na stolnicę przesiać mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, mielonym anyżkiem, dodać masło, dokładnie posiekać. Następnie wsypać cukier puder, starte żółtka, dodać jajko, oliwę i szybko zagnieść ciasto.

Zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm. Foremką wycinać ciasteczka, układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 10-15 minut. (ja wycinałam 2 wzory ciasteczek, gwiazdki i okrągłe)

KROK 2: Masa:

Masło utrzeć z kremem czekoladowym, kakao i alkoholem.

Lukier:

Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny i sokiem z buraka. Zimne ciasteczka przełożyć masą, polukrować, ozdobić według uznania.