Ciasteczka dyniowe z nutką pomarańczy

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 25 dag
płatki jaglane - 10 dag
masło - 15 dag
puree z dyni - 15 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cukier z wanilią - 2 łyżeczka
kropelki czekoladowe - 1/3 szklanka
otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
cukier puder - 10 dag
Dodatkowo: -
jajko - 1 szt.
cukier z wanilią - 1 łyżeczka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
płatki migdałowe - trochę

Dodatkowe info:

Ciasteczka w takiej wersji to pomysł na pyszny, zdrowy i pachnący pomarańczami dodatek do kawy lub herbaty. Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem z wanilią i cukrem pudrem, posiekać z masłem. Następnie dodać płatki jaglane, puree z dyni, otartą skórkę z pomarańczy i płatki czekoladowe. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny

KROK 2: Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 6-7 mm i foremką o dowolnym kształcie wykrawać ciasteczka.

KROK 3: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem z wanilią, posypać płatkami migdałowymi i kandyzowaną skórką. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec na złoty kolor około 12-15 minut.