Ciasteczka korzenne z nutellą i orzechami

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 30 dag
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
kakao - 2 łyżka
przyprawa do pierników - 1 szt.
żółtka - 2 szt.
śmietana - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
Masa: -
krem nutella - 3 łyżka
orzechy arachidowe mielone - 3 łyżka
kakao - 1 łyżka
sok z cytryny - do smaku
gęsta śmietana - 1 łyżka
Lukier biały: -
cukier puder - 1 szklanka
sok z cytryny - 2 łyżka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
czekolada deserowa - 10 dag
wiórki kokosowe - trochę
perełki - trochę
białko - 1 szt.
herbatniki - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i przyprawą do pierników. Dodać zimne masło i dokładnie posiekać.

KROK 2: Następnie dodać żółtka, śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 3-4 mm, kieliszkiem wycinać ciasteczka i układać na blaszce. Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku około 15 minut.

Masa:
Pokruszone herbatniki wymieszać z orzechami, śmietaną, kakao i nutellą. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny.

Biały lukier:
Białko z cukrem pudrem, aromatem i sokiem z cytryny dokładnie utrzeć.

KROK 4: Upieczone zimne ciasteczka przełożyć masą. Boki posmarować białym lukrem, obtoczyć w wiórkach kokosowych. Wierzch ciasteczek oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą i ozdobić perełkami.