Ciasteczka Maurycowe cynamonowo-orzechowe

Maurycy

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 25 porcji

Składniki:

- maka pszenna bio - 140 g
- masło - 75 g
- trzcinowy cukier bio zmielony na pył - 2 łyżka
- orzechy włoskie bio zmielone - 4 łyżka
- cynamon - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Wsparcie:
Dziecięce rączki,
Wałek,
Młynek do orzechów,
Blat,
Piekarnik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmiel orzechy włoskie przygryzając dolną wargę i marszcząc nosek.

KROK 2: Uformuj zacną kupkę ze wszystkich składników (nie zapomnij o wcześniej zmielonych orzechach).

KROK 3: Wrzuć swe dłonie w kupkę pełną składników i rozkoszuj się kolorami i konsystencją.

KROK 4: Nie zapomnij rozprowadzić mąki po całej powierzchni blatu – wskazane jest aby część mąki znalazła się na podłodze.

KROK 5: Zacznij wyrabiać ciasto a następnie końcówką wałka zrób kilka dziur w celu uzyskania puszystości.

KROK 6: Rozwałkuj ciasto na odpowiednią grubość (odpowiednia grubość = kąt rozwarcia ust * suma zębów mlecznych górnych i dolnych)

KROK 7: Po rozwałkowaniu ciasta użyj foremek do wykrawania ciasteczek (najlepiej nadają się te do plasteliny…) NIE PODJADAJ SUROWEGO CIASTA – SPRAWDZIŁEM DOBRE ALE NIEZDROWE!!!

KROK 8: Następnie poukładaj wykrojone ciasteczka twarzą do góry / kołami do góry na blaszce.

KROK 9: Poproś Tatę aby włożył ciasteczka do rozgrzanego piekarnika (190 stopni) na 15 min.

KROK 10: Obowiązkowo zamknij oczy w trakcie wypieku ciasteczek.

KROK 11: Poproś Tatę aby wyjął ciasteczka z piekarnika i otwórz oczy.
Poczekaj chwilę i zacznij zajadać najlepiej z podłogi, gdyż smakują obłędnie.