




## Ciasteczka orzechowe z daktylami sproszkowanymi

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

### Składniki:

migdały - 100 g  
orzechy macadamia prażone i solone - 100 g  
orzechy włoskie - 100 g  
masło miękkie - 150 g  
cukier trzcinowy - 100 g  
daktyle sproszkowane - 50 g

jajo - 2 szt.  
mąka - 200 g  
sól - - szczypta  
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Migdały, orzechy makadamia i orzechy włoskie rozdrobnić za pomocą malaksera lub blendera (tak aby były małe kawałki, ale nie na mąkę).

Do misy robota włożyć miękkie masło, cukier, sproszkowane daktyle, jaja, sól i cukier waniliowy, utrzeć wszystkie składniki na gładką masę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i rozdrobnione orzechy, wymieszać do połączenia się składników. Za pomocą 2 łyżek formować z ciasta porcje wielkości orzecha włoskiego i ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Piec przez 10-15 minut w temperaturze 180°C, pozostawić do ostygnięcia na blachach.