




## Ciasteczka orzechowe z kremem czekoladowym

 FAMILY

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 30 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 255 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

miękkie masło - 2 łyżka

krem czekoladowy - 120 g

cukier - 110 g

kakao - 1 łyżka

jajo - 1 szt.

mleko - 5 łyżka

kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka

drobno posiekane orzechy - -  
trochę

pestki słonecznika - 150 g

cukier puder (do obtoczenia) - -  
trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę wymieszać z proszkiem i solą. Miękkie masło ubić z cukrem i kremem czekoladowym. Dodać jajko, mleko, kakao i kawę chwilę ubijać. Partiami dodawać mąkę, najlepiej mieszać już łyżką i pod koniec wsypać 3/4 szklanki orzechów. Dobrze wymieszać. Ciasto zawinąć w folię i schłodzić w lodówce 5-8 godzin.

Po tym czasie z ciasta formujemy kuki wielkości orzecha włoskiego i każdą z nich obtaczamy w posiekanych orzechach potem w cukrze pudrze. Jak chcecie ciasteczka mniej słodkie możecie pominąć etap obtaczania w pudrze, też są dobre. A ewentualnie pudrem można posypać po upieczeniu.

Ciastka przełożyć na blaszkę z papierem i bardzo delikatnie spłaszczyć.

Piec w 175 C przez 15 minut. Ciastka po upieczeniu są dość miękkie, ale tak ma być. Po chwili robią się kruche na zewnątrz.