Ciasteczka orzechowo-migdałowe

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- orzechy włoskie - 100 g
- orzechy macadamia (prażone i solone) - 100 g
- migdały - 100 g
- masło - 150 g
- cukier trzcinowy - 120-150 g
- jajo - 1 szt.
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
- sól - - szczypta
- mąka jaglana - 100 g
- mąka ryżowa - 50 g
- mąka ziemniaczana - 50 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Odważyć po 100 g orzechów włoskich, migdałów i orzeszków macadamia.

KROK 2: Przełożyć do malaksera, rozdrobnić trochę.
Przygotować 2 blachy do pieczenia, wyłożyć je papierem. Nagrzać piekarnik do 180 stopni.

KROK 3: Do misy robota włożyć miękkie masło, cukier trzcinowy, cukier waniliowy, sól i jajko, utrzeć. Do masy dodać rozdrobnione orzechy, mąki i proszek do pieczenia, wymieszać ciasto za pomocą haka. Za pomocą łyżeczki formować małe ciasteczka. Wstawić do pieczenia na 12-15 minut.

KROK 4: Upieczone ciasteczka ostudzić na kratce.

KROK 5: Ostudzone ciasteczka przełożyć do puszki lub innego pojemnika.

KROK 6: Podawać jako deser do kawy lub herbaty.