Ciasteczka z jabłkami z nutką pomarańczy i kardamonu

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 30 dag
masło - 12 dag
puree z dyni - 10 dag
cukier puder - 10 dag
otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - szczypta

Dodatkowo -
jabłka średniej wielkości - 70 dag
cukier kryształ - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
cynamon mielony - 2 łyżeczka
kardamon mielony - 1-2 szczypta

Dodatkowe info:

Ciasteczka można posypać gotową przyprawą do szarlotki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem, dodać puree z dyni, cukier puder, otartą skórkę z pomarańczy i szczyptę soli.

Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Jabłka umyć, osuszyć, pokroić na 12 części, usunąć gniazda nasienne.

Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm i szklanką lub foremką w kształcie koła wyciąć krążki, na każdy ułożyć cząstkę jabłka.

KROK 3: Złożyć na pół i docisnąć kąciki ciasta.

KROK 4: Cukier kryształ wymieszać z cynamonem i kardamonem.

KROK 5: Ciasteczka posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać posypką z cukru i cynamonu.

Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12- 15 minut.