




Ciasteczka z macadamia, wiśnią i czekoladą

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

orzechy macadamia prażone i solone - 120 g
masło miękkie - 200 g
cukier trzcinowy - 40 g
cukier puder - 40 g
sól - - szczypta

mąka - 250 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
czekolada gorzka 70% - 100 g
wiśnie liofilizowane - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy makadamia rozdrobnić w blenderze (mają być małe kawałki, ale nie mąka). Czekoladę drobno posiekać. Do misy robota włożyć miękkie masło, cukier puder, cukier trzcinowy i szczyptę soli, utrzeć razem aż masa stanie się kremowa. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, utrzeć razem. Dodać rozdrobnione orzechy i czekoladę, wymieszać. Dodać wiśnie liofilizowane i jeszcze raz delikatnie przemieszać.

KROK 2: 2 blachy do pieczenia wyłożyć papierem. Wilgotnymi dłońmi robić małe kulki (wielkości orzecha włoskiego), układać na blasze, a następnie je spłaszczyć. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni.

KROK 3: Piec 12-13 minut. Odstawić do całkowitego ostygnięcia na kratce.

KROK 4: Ciasteczka są kruche i pyszne. Wszystkie smaki doskonale ze sobą współgrają, lekko słone i kruche orzechy, kwaskowata wiśnia, słodczy i gorzka czekolada, rozkosz dla podniebienia.