




## Ciasteczka z orzechów włoskich

 Nikita

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

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

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

orzechy włoskie (wyłoki po oleju lub zmielone orzechy włoskie) - 200 g

mąka ryżowa - 100 g

mąka kukurydziana - 50 g

mąka ziemniaczana - 70 g

cukier trzcinowy - 120 g

jaja małe - 2 szt.

masło - 120 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

wanilia mielona - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do misy robota wsypać mielone orzechy włoskie (ja użyłam wyłoków orzechowych po wyciśnięciu oleju), dodać mąki, proszek do pieczenia, cukier, wanilię, masło i jaja, wyrobić krótko ciasto za pomocą haka, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na 30-40 minut. Z ciasta formować małe kulki i układać je na blasze (wyłożonej papierem do pieczenia). Zanurzyć widelec w mące, otrzep go i spłaszczyć ciasteczka, tworząc wzór. Piec przez 15-18 minut w temperaturze 180°C.

**KROK 2:** Pozostawić ciasteczka orzechowe do ostygnięcia na kratce. Przechowywać w słoiku lub puszcze.