Ciastka orzechowe z nadzieniem kakaowym

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- masło BIO - 60 g
- masło orzechowe BIO - 3/4 szklanka
- miód BIO - 1/2 szklanka
- cukier brązowy BIO - 1/2 szklanka
- jajko BIO - 2 szt.
- proszek do pieczenia BIO - 1 łyżeczka
- mąka pszenna BIO - 1 1/2 szklanka
- sól - 1 szczypta
- przysmak kokosowy o smaku kakaowym BIO - 60 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miękkie masło ucieramy z masłem orzechowym, dodajemy cukier, miód, ucieramy. Powoli miksując dodajemy po jednej sztuce jajka. Po wymieszaniu dodajemy powoli mąkę, proszek do pieczenia, sól. Odstawiamy do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Rozgrzewamy piekarnik do 180 st. C. Przysmak kakaowy kroimy na nieduże kawałki (pokruszy się, ale to nie szkodzi).
Schłodzoną masę formujemy w małe placki, napełniamy nadzieniem z przysmaku kokosowego o smaku kakaowym i zalepiamy jak pączki. Powinny mieć wielkość dużego orzecha włoskiego. Lekko spłaszczamy i układamy w dużych odstępach na blasze wyłożone papierem do pieczenia.

KROK 3: Pieczemy 15-20 minut, do lekkiego zezłocenia.

Smacznego.