Dyniowo-korzenne ciasteczka

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 20 dag
płatki orkiszowe - 5 dag
dynia Hokkaido - 10 dag
amoniak lub soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
przyprawa do pierników - 1 łyżeczka
masło - 15 dag
żółtko - 1 szt.
cukier puder - 4 łyżka
posiekane orzechy włoskie - 5 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
kropelki czekoladowe - 2-3 łyżka
rodzynki - 2-3 dag
Dodatkowo: -
słonecznik łuskany - trochę
białko - 1 szt.
cukier waniliowy - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasteczka z dodatkiem dyni, bakalii i płatków orkiszowych w połączeniu z nutką piernika to pomysł na smaczny dodatek do kawy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojoną na kawałki dynię bez pestek i miąższu upiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, ostudzić, zmiksować.

Mąkę przesiać, wymieszać z amoniakiem, płatkami orkiszowymi i przyprawą do pierników.

KROK 2: Masło z cukrem pudrem utrzeć dodając stopniowo mąkę z płatkami, żółtko i puree z dyni.

KROK 3: Następnie dodać orzechy, rodzynki, skórkę pomarańczową i kropelki czekoladowe, wymieszać na pomocą haków do wyrabiania ciasta.

KROK 4: Z ciasta uformować kulę, zawinąć

w folię i schłodzić w lodówce przez kilkanaście minut.

KROK 5: Następnie uformować kulki wielkości włoskiego orzecha, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 6: Dnem szklanki spłaszczyć na grubość 6-7 mm, posmarować roztrzepanym białkiem, posypać ziarnami słonecznika i cukrem waniliowym.

Blaszkę z ciasteczka włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor, około 15 minut.