



Korzenne ciasteczka ze skórką pomarańczową i orzechami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1,5 szklanka
masło - 50 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cukier wanilinowy - 2 łyżeczka
jajko - 1 szt.
mleko - 5 łyżka
kakao - 1 łyżka
orzeszki arachidowe - 100 g
skórka pomarańczowa
kandyzowana - 2 łyżka
rodzynki - 2 łyżka

przyprawa do piernika - 1 łyżka
krem czekoladowy domowej roboty
- 0,5 szklanka
Krem czekoladowy domowej
roboty: -
orzechy laskowe - 100 g
kakao - 2 łyżka
mleko - 1/4 szklanka
miód - 1 łyżeczka
olej kokosowy - 1 łyżeczka
ekstrakt waniliowy - - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Krem czekoladowy: Orzechy laskowe uprażyć, oczyścić ze skórki, wsypać do blendera, zmiksować, dodać pozostałe składniki i zmiksować na gładki, gęsty krem.

KROK 2: Połowę orzechów posiekać, a resztę zmielić w młynku. Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia i przyprawą do pierników.

KROK 3: Masło z kremem czekoladowym i cukrem waniliowym utrzeć. Dodać jajko, mleko, mąkę, zmiksować. Następnie wsypać posiekane orzechy, skórkę pomarańczową i rodzynki, wymieszać.

KROK 4: Zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny. Z ciasta formować kuleczki wielkości włoskiego orzecha, z jednej strony obtoczyć w mielonych orzechach, ułożyć na blaszce, lekko spłaszczyć. Piec około 12-15 minut w temp 180 stopni.