Miodowe ciasteczka z kasztanami

H A B I B I

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- puree z kasztanów - 250 g
- stopiony smalec - 250 g
- płynny miód - 200 ml
- jajko - duże
- ekstrakt waniliowy - do smaku
- kardamon mielony - duża szczypta
- sól - duża szczypta
- mąka pszenna - 2,5 szklanka
- mąka ryżowa - 2-3 łyżka
- proszek do pieczenia - pełna łyżeczka
- soda - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Łatwe, szybkie, kruche i bardzo długo zachowują świeżość.
Niezwykle aromatyczne i smaczne - tym bardziej kruche im cieńsze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do malaksera wlać szklankę stopionego i przestudzonego smalcu, dolać miód , aromat waniliowy i wbić jajko. Dodać miąższ z gotowanych lub pieczonych kasztanów, szczyptę kardamonu i sól.
Miksować do uzyskania jednoltej zawiesiny.

KROK 2: Dosypać mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą. Ponownie miksować, aż powstanie ciasto.

KROK 3: Ciasto podzielić na trzy części i przełożyć do woreczków, po czym chłodzić w lodówce przez godzinę.

KROK 4: Z ciasta lepić kulki wielkości orzecha włoskiego i spłaszczać np. denkiem szklanki lub widelcem, aby powtał wzór.

Ciasteczka ułożone na blasze wyścielonej papierem do pieczenia wstawić do piekarnika nagrzanego do 180*C na maks. 15 minut.

Im bardziej ciasteczka się zrumienią, tym bardziej miód skarmelizuje - wtedy ciasteczka mogą wyjść twarde.