Orzechowo-kakaowe ciasteczka kręcone

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

ciasto jasne: -
- mąka pszenna - 30 dag
- cukier puder - 1/2 szklanka
- orzechy włoskie mielone - 1/2 szklanka
- masło - 15 dag
- puree z dyni - 2 łyżka
- jogurt gęsty - 1 łyżka
- żółtka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- aromat migdałowy - kilka kropel

ciasto ciemne: -
- mąka pszenna - 2 szklanka
- cukier puder - 12 dag
- kakao - 3 łyżka
- masło - 20 dag
- jogurt gęsty - 1 łyżka
- żółtka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1/2 szt.
- cukier waniliowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasteczka można posmarować jajkiem wymieszanym z łyżeczką cukru waniliowego i mleka, posypać posiekanymi orzechami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto jasne
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, posiekać z masłem, dodać zmielone orzechy, pure z dyni, żółtka, jogurt, aromat i zagnieść ciasto.

KROK 2: Ciasto ciemne
Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, cukrem waniliowym, proszkiem do pieczenia i kakao. Posiekać z masłem, dodać żółtka i jogurt, zagnieść ciasto.

KROK 3: Na posypanej mąką stolnicy z ciasta utoczyć wałeczki.

KROK 4: Na końcu zlepić po dwa kolory i skręcać w spiralki.

KROK 5: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, lekko spłaszczyć i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec na złoty kolor około 15 minut.