Półkruche ciasteczka dyniowe

H A B I B I

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Dynia Hokkaido (posiekana) - 1/2 szklanka
- Jajko -
- Soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- Olej kokosowy - 150 g
- Cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
- Budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Mąka pszenna - 400-450 g
- Tarta skórka pomarańczowa - 1 łyżeczka
- Śmietana (kwaśna, gęsta) - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Półkruche ciasteczka z dodatkiem siekanej dyni i startej skórki pomarańczowej - dodatek dyni powoduje, że ciasteczka są delikatnie miękkie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię pokroić na cząstki razem że skórką, wyciąć gniazdo nasienne, a miąższ zmiksować makakserem na grysik. Przełożyć do miseczki.

KROK 2: Do malaksera wrzucić składniki ciasta i posiekać dodając stopniowo jajka i śmietanę. Kiedy ciasto zacznie się łączyć dodać dynię i miksować do uzyskania jednolitego miękkiego ciasta.

KROK 3: Napełnić nim worek cukierniczy i wyciskać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia niewielkie porcje - końce obcinać nożykiem albo nożyczkami kuchennymi.

KROK 4: Piec w temp. 180*C przez 20-25 min. lub do uzyskania rumianej barwy.