





Pomarańczowe ciasteczka z bakaliami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka

żółtka - 2 szt.

cukier puder - 10 dag

masło - 20 dag

śmietana gęsta - 1-2 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka

skórka pomarańczowa

kandyzowana - 2-3 łyżka

rodzynki - 2-3 łyżka

daktyle - 3-4 dag

amarantus ekspandowany - 3-4 łyżka

miód prawdziwy - 2 łyżka

Dodatkowo: -

jajko - 1 szt.

cukier waniliowy - 1 łyżka

słonecznik łuskany - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, przesiać oraz wsiekać masło. Dodać żółtka, otartą skórkę z pomarańczy, miód ze śmietaną, siekając nożem połączyć składniki. Następnie wsypać amarantus, posiekane daktyle, rodzynki i skórkę pomarańczową kandyzowaną.

KROK 2: Zagnieść ciasto, uformować wałek, dokładnie zawinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażarki na około pół godziny.

KROK 3: Schłodzone ciasto wyjąć z folii, pokroić w krążki o grubości 1 cm. Ciasteczka ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

KROK 4: Jajko wymieszać z cukrem waniliowym. Silikonowym pędzelkiem posmarować ciasteczka, posypać ziarnami słonecznika i powtórnie posmarować jajkiem. Piec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.