





Pomarańczowe kruche ciastka

 FAMILY

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 500 szklanka

cukier puder - 180 g

smalec - 100 g

masło - 50 g

jaja - 2 szt.

mleko - 30-45 ml

sól - 3 g

proszek do pieczenia - 9 g

starta skórka pomarańczowa -
1-1,5 łyżeczka

do posmarowania: -

żółtko - 1 szt.

mleko - 20 ml

Ozdoby: perełki cukrowe, czarny
sezam -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto kruche:

Mąkę wymieszać z proszkiem, solą i cukrem pudrem. Dodać pokrojone zimne masło, smalec, skórkę pomarańczową i wszystko zagnieść na kruszonkę.

Następnie dodać jajka i tyle mleka, aby uzyskać gładkie i jednolite ciasto.

Ciasto zawinąć w folię przezroczystą i odłożyć do lodówki na minimum 60 minut. Potem wałkujemy kawałki ciasta na stolnicy posypanej mąką na grubość ok. 1-1,5 cm. Za pomocą foremki wycinać różne kształty i przekładać na blachę z papierem do pieczenia. Gotowe blachy trzymać w lodówce, ciasto powinno być chłodne. Przed pieczeniem smarować roztrzepanym jajkiem z mlekiem i posypać perełkami cukrowymi i czarnuszką. Piec w 170 C ok. 15-20 minut. Ciastka przechowywać do 5 dni w suchym i chłodnym miejscu.