Precelki pomarańczowo-rumowe

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
- masło - 15 dag
- cukier puder - 10 dag
- żołtka - 2 szt.
- śmietana - 3 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
- rum - 2 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- aromat rumowy - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Precelki przed pieczeniem można posmarować białkiem i posypać cukrem kryształem

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, posiekać z masłem. Żółtka wymieszać ze śmietaną, wlać do ciasta, dodać sok z cytryny i dokładnie posiekać.

KROK 2: Następnie podzielić na dwie równe części. Do jednej dodać skórkę pomarańczową a do drugiej kakao, rum i aromat rumowy.

KROK 3: Oddzielnie zagnieść dwa kolory ciasta.

KROK 4: Z ciasta utoczyć cienkie wałeczki, pokroić na 10 cm kawałki i po 2 razem poprzeplatać.

KROK 5: Zwinąć w kółko, zlepić, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 6: Piec około 12-15 minut w temp 175 stopni.