zielona herbata

Na widelcu

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

łatwy

3 porcje

Składniki:

- zielona herbata - 2 łyżka
- mąka - 2 szklanka
- olej - 1/2 szklanka
- cukier puder - 1/2 szklanka
- woda - 1/2 szklanka
- skórka z pomarańczy lub limonki - 1/3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zielona herbatę wsypuję do torebki i za pomocą łyżeczki rozgniatam na drobno.

KROK 2: Olej z cukrem pudrem ucieram. Dodaję stopniowo mąkę i wodę aż do uzyskania sprężystej masy. Robię w niej dziurkę i dodaję herbatę oraz skórkę pomarańczy. Całość ugniatam tak by herbata rozeszła się po całym cieście.

KROK 3: Ciasto dzielę na pół. Rozwałkowuję na dwa rulony (ostrożnie), zawijam w folię i wkładam na 1 h do zamrażalnika. Następnie wyjmuję, tnę w plasterki i układam na blaszce. Piekę 30 minut w tep. ok. 180 stopni. Ciasteczka na zdjęciu to połowa porcji :)