



5 porcji



25 minut



RÓŻOWE CIASTECZKA ORZECHOWO - OWSIANE

Niezwykle proste w przygotowaniu ciasteczka dla dużych i małych łasuchów! Pięknie pachną i pysznie smakują!

Składniki

- 40 g orzechów włoskich,
- 2 opakowania Truskawki Crispy Natural,
- 80 g masła,
- 60 g masła orzechowego,
- 70 g cukru trzcinowego,
- 1 jajko,
- 150 g płatków owsianych
- 1 koktajl Crispy Natural,
- 30 g mąki orkiszowej tortowej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Lukier

- koktajl Crispy Natural,
- cukier puder,
- wrzątek.

Wykonanie

Orzechy włoskie i truskawki zmiiksuj drobno w malakserze bądź blenderze. W rondelku rozpuść masło i przestudź. Do masła dodaj masło orzechowe, cukier oraz jajko, następnie wymieszaj całość do uzyskania jednolitej masy. Dodaj płatki owsiane, mąkę, proszek do pieczenia i zmiiksuj wszystkie składniki. Do masy dodaj wcześniej rozdrobnione orzechy włoskie oraz truskawki. Uformuj okrągłe ciasteczka i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Piecz przez około 12 minut w temp. 200 stopni. Przygotuj lukier dodając do cukru pudru wymieszanego z wrzątkiem odpowiednią ilość koktajlu w proszku, do uzyskania pożądanego koloru. Udekoruj wystudzone ciasteczka przygotowanym lukrem.

SMACZNEGO!