

Ciasteczka z morełami i orzechami

Kiedy zastąpisz morele oraz orzechy laskowe innymi owocami i orzechami, na przykład suszoną żurawiną i pistacjami, otrzymasz zupełnie inny deser.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

LICZBA PORCJI:

50 ciasteczek

SKŁADNIKI:

250 g masła o temperaturze pokojowej
1 szklanka cukru pudru, przesianego
2 i 1/2 szklanki mąki
90 g suszonych moreli, drobno posiekanych
70 g orzechów laskowych, drobno posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Włożyć masło do dużej miski i wsypać cukier puder. Ucierać mikserem, aż masa uzyska lekką, kremową konsystencję.

2) Przesiać mąkę do tej samej miski i starannie wymieszać z masłem dużą metalową łyżką. Dodać morele i orzechy. Ponownie wymieszać ciasto.

3) Wyłożyć je na blat oprószony mąką i zagniatać, aż będzie gładkie. Podzielić na dwie części, a następnie z każdego kawałka utoczyć wałek długości około 25 cm. Oba owinać papierem do pieczenia lub folią spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki.

4) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Wyłożyć dwie blachy papierem do pieczenia.

5) Pokroić oba wałki na plasterki grubości 1 cm i ułożyć na blasze w odstępach około 3 cm. Piec ciasteczka 10 minut, aż stwardnieją.

6) Wyjąć je z piekarnika, lecz z blach zdjąć dopiero gdy ostygną. Przechowywać w szczelnym pojemniku.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 sztuka zawiera: 353 kJ, 84 kcal, 1 g białka, 5 g tłuszczów (3 g tłuszczów nasyconych), 8 g węglowodanów (3 g cukrów), <1 g błonnika, 36 mg sodu