



ORZESZKI Z KREMEM to smak dzieciństwa. Kiedyś każdy się o te ciasteczka bił! Nie było wygodnych opiekaczy, patelni - były za to maleńkie foremki, które się wykładało ciastem i liczyło ile jeszcze trzeba ich wykleić...a robota się dłużyła i dłużyła. To był właśnie cały ten urok – smakowały wybornie! Mam całą szufladę pojedynczych foremek i kiedyś uwielbiałam tę zabawę...szkoda, że czas mi się trochę skurczył. Jeśli jakimś cudem ich nie jadłeś to koniecznie zaopatrzyć się w foremki lub opiekacz i łap przepis!

CIASTO KRUCHE

225 g - masło 82 %

100 g - cukier puder

2 szt. - jajko

400 g - mąka tortowa

100 g - mąka ziemniaczana

1/2 łyżeczki - proszek do pieczenia

KREM ORZECHOWY

200 g - masło 82 % w temp. pokojowej

150 g - zmielone orzechy włoskie

1-2 łyżki - cukier puder

150 ml - adwokat

2 płaskie łyżki - mleko w proszku

Przepis na: ok. 100 złożonych orzeszków

Czas pieczenia: 1-2 minuty

1. Zagnieć kruche ciasto, podziel na 2-3 części i każdą z nich zawiń w folię – wstaw do lodówki na ok. 30 minut.
2. Schłodzone ciasto podziel na kulki wielkości orzecha laskowego i układaj w nagrany opiekacz. Wypiekaj na złoty kolor.
3. Zmiksuj miękkie masło z cukrem pudrem. Wlewaj stopniowo adwokat cały czas miksując. Dodaj mleko w proszku i orzechy – zmiksuj. Masa będzie rzadka dlatego wstaw ją do lodówki na ok. 15 minut.
4. Krem nałóż do rękawa cukierniczego i wypełniaj łupinki. Przechowuj ciasteczka w chłodnym miejscu w szczelnie zamkniętym pojemniku.