



CIASTEczKA ORZECHOWO- JABŁKOWE

Składniki:

- 1 szklanka orzeszków solonych AROMAT,
- ½ szklanki rozpuszczonej margaryny,
- szklanka cukru,
- ½ szklanki brązowego cukru,
- 2 jajka,
- 2 białka z jajek,
- 2 szklanki mąki,
- łyżeczka proszku do pieczenia,
- łyżeczka sody,
- ½ łyżeczki soli,
- szklanka śmietany,
- 2 szklanki pokrojonego w kostkę jabłka.

Składniki do polewy orzechowej:

- ¾ szklanki posiekanych niesolonych prażonych orzechów AROMAT,
- ½ szklanki cukru,
- 3 łyżki mąki,
- 3 łyżki margaryny.

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Smarujemy i lekko posypujemy mąką blachę.

W misce mieszamy masło ze stopniowo dodawanym cukrem i ucieramy aż będzie puszyste. Następnie dodajemy jaja i białka i ucieramy jeszcze chwilę. Wsypujemy zmiksowane orzechy i mieszamy. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i śmietanę. Mieszamy z jabłkami.

Przygotowujemy polewę orzechową. W misce ucieramy cukier, mąkę i margarynę aż mieszanka będzie krucha. Wsypujemy orzechy.

Ciasto wylewamy na blachę i polewamy polewą z orzechów. Pieczemy ok. 50 minut.