



CIASTECZKA WIŚNIOWO-ORZECHOWE

Składniki:

- szklanka orzeszków miodowych AROMAT,
- szklanka posiekanych świeżych lub mrożonych wiśni,
- 3 szklanki mąki,
- szklanka miękkiego masła,
- szklanka cukru,
- 2 jaja,
- 1 łyżeczka zapachu waniliowego,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka skórki pomarańczowej,
- pół szklanki rozpuszczonej czekolady.

Sposób przygotowania:

W misce mieszamy wiśnie i 2 łyżeczki mąki.

W innym naczyniu mieszamy mikserem aż będzie puszyste: masło, cukier, jajka i zapach waniliowy. Zmniejszamy obroty i dodajemy resztę mąki i sól. Dodajemy skórkę pomarańczową oraz mieszankę z wiśniami. Mieszamy.

Ciasto dzielimy na 3 części. Z każdej części ciasta formujemy walec o średnicy 1,5 cm i długości 3 cm. Obtaczamy w 1/3 części drobno posiekanych orzechów, zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na 4 godziny.

Nagrzewamy piekarnik do 200°C. Rozpakowujemy ciasto i kroimy na półcentymetrowe paski, a następnie rozkładamy na wysmarowanej blasze. Pieczemy 10-15 minut aż zbrązowieją. Chłodzimy ciastka i ozdabiamy rozpuszczoną czekoladą.