



Kruche ciasteczka z orzechami ☺ na dobry nastrój

Składniki na ciasto

1 kostka margaryny lub masła

3 szkl. mąki pszennej

2 żółtka - jedno do ciasta jedno do smarowania ciastek

½ szkl cukru pudru lub zwykłego, wtedy ciastka są bardziej chrupiące, klejące

1 cukier waniliowy

2 łyżki kwaśnej gęstej śmietany

1 łyżka kakao

Masa orzechowa lub migdałowa

10 -15 dag drobniutko posiekanych orzechów lub migdałów (orzechy mielę) można uprażyć na patelni będą smaczniejsze

6 łyżek cukru

1/3 szkl. mleka

Rum około 50 ml

Składniki masy wkładamy do rondelka i gotujemy na małym ogniu około 5 min ciągle mieszając. Masę wystudzić.

Wykonanie

Składniki ciasta siekamy w misce, a następnie zagniatamy w jedną kulę i dzielimy na połowę. Do jednej części dodajemy kakao i łyżkę wody lub mleka i znów zagniatamy, drugą zostawiamy jasną. Ciasto chłodzimy w lodówce (mnie się zdarza nie chłodzić ☺). Następnie rozwałkowujemy jasne, potem ciemne na jednakowe prostokąty grubości około pół cm, podsypując troszkę mąką, żeby się nie kleiło do wałka. Jeden z nich smarujemy masą orzechową (lub inną), kładziemy na to drugi prostokąt, smarujemy konfiturą malinową lub marmoladą z dzikiej róży(kupuję w Biedronce). Teraz całość w zwijamy w dwukolorową roladkę, owijamy folią aluminiową, wkładamy do lodówki i pieczemy kiedy chcemy, wcześniej krojąc na krążki (troszkę mniej niż centymetr). Układamy je na blaszce wyłożonej tylko papierem i smarujemy żółtkiem. Pieczemy około 20 min na złoty kolor w temp. 180⁰. Ciasteczka przechowujemy w szklanym pojemniku, stoju na blacie w kuchni przy oknie i podjadamy popijając kawą, herbatą, mlekiem...

A za oknem pada śnieg, zresztą jak kto lubi może padać deszcz ☺. Miłego ciasteczkowania.