

Ciasteczka orzechowe



PORCJA



CZAS
PRZYGOTOWYWANIA



CZAS
GOTOWANIA



ŁATWY



MIESZADŁO
ELASTYCZNE



BLACHA DO
PIECZENIA

SKŁADNIKI:

- 150g miękkiej margaryny
- 150g drobnego cukru do wypieków
- 4 łyżki masła orzechowego
- 150g posiekanych orzeszków ziemnych
- 180g mąki pszennej
- Czekoladowe drażetki, kropelki czekoladowej truskawkowej nitki (do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Nagrzej piekarnik do 190°C (375°F), piekarnik gazowy ustaw na 5. Nasmaruj blachę do pieczenia.
2. Umieść margarynę i cukier w misie miksera i ubijaj mieszadłem elastycznym, aż masa stanie się bardzo miękka i puszysta.
3. Dodaj masło orzechowe, orzeszki ziemne i mąkę. Dokładnie wymieszaj.
4. Na blacie podsypanym mąką uformuj ciasto w wałek i pokrój na 12 ciasteczek. Mama albo tata pomogą Ci to zrobić.
5. Z małego kawałka ciasta uformuj uszy myszki, przylep dwie kropelki czekoladowe w miejsce oczu, a czekoladowe drażetki w miejscu nosa. Z truskawkowej nitki zrób ogonek.
6. Wstaw do piekarnika na ok. 10-15 minut. Piekarnik będzie bardzo gorący, więc poproś mamę lub tatę, aby powiedzieli Ci, kiedy ciasteczka będą gotowe.