

# Ciasteczka z orzechami (bez mąki)

## Składniki:

- 1 całe jajko (klasa L)
- 120 g cukru (0,5 szklanki)
- 25 g mleka w proszku (2 łyżki)
- 20 g kakao (3 łyżki)
- 250 g orzeszków ziemnych lub innych (1,5 szklanki)

## Wykonanie:

### Ciasto

W pierwszej kolejności przygotowujemy orzechy. Ja użyłam orzechów ziemnych, ale możemy użyć innych, takich jak lubimy. Orzechy siekamy na duże kawałki. Odstawiamy na chwilę.

Do miski wbijamy jajko i roztrzepujemy trzepaczką lub mikserem, aż podwoi objętość. Następnie dodajemy cukier i dalej miksujemy, aż masa zrobi się jasna, a cukier dobrze się rozmiesza. Teraz dodajemy kakao, chwilę ucieramy. Następnie dodajemy mleko w proszku i wszystko dokładnie ucieramy. Na koniec dodajemy posiekane orzeszki. Najlepiej dodać połowę, a następnie drugą - wtedy łatwiej jest połączyć je z masą.

### Formowanie oraz pieczenie

Bierzemy blaszkę z piekarenka, którą wykładamy papierem do pieczenia. Łyżeczką nabieramy porcję ciasta, kładziemy na blaszkę i przy pomocy drugiej łyżeczki formujemy ciasteczko. Kształt ciasteczka zleży od Państwa. Ja zrobiłam ciasteczka podłużne, w kształcie prostokątna, o wymiarach 5x8 cm. Ciasteczka wykładamy w odstępach, ponieważ podczas pieczenia troszkę się rozleją. Z podanych składników wyszło mi 12 sztuk ciasteczek.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170°C. Używając grzałki góra i dół ciasteczka pieczemy przez około 20 minut. Następnie wyciągamy z piekarnika i wstępnie studzimy. Ciasteczka zaraz po upieczeniu są bardzo miękkie, więc musimy przestudzić je, około 15 minut. Potem przekładamy je na kartkę i studzimy.



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

