



*Kruche ciasteczka
czekoladowo - pomarańczowe*

Składniki:

- 150 g masła
- 100 g cukru
- 250 g mąki
- 2 żółtka
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- 50 g gorzkiej czekolady (pół tabliczki)
- 25 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- szczypta soli

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtko, sól i ucierać do białości. Dodać skórkę otartą z pomarańczy, drobno posiekaną czekoladę i kandyzowaną skórkę pomarańczową oraz mąkę (najlepiej partiami) i wszystko dokładnie wymieszać. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na około 10 – 15 minut.

Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować na lekko oprószonym blacie na grubość około 7 mm. Wycinać ciasteczka foremkami i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 st. C i piec około 10 min (nie przepiec). Studzić na kratce. Można udekorować rozpuszczoną czekoladą... ja nie dekoruję bo takie są przepyszne i znikają szybko. Smacznego ☺

