

Przepis na orzeszki

Ciasto – łupinki orzeszków

4 szklanki mąki
¾ szklanki cukru
1 kostka miksusu beskidzkiego lub pasłęckiego
2 jajka całe
1 żółtko
½ łyżeczki sody
2 łyżki kwaśnej śmietany
2 opakowania cukru wanilinowego

Wykonanie:

Rozgrzewamy miks bieskidzki z cukrem i cukrem wanilinowym.

Do miski wsypujemy mąkę i sodę. Dodajemy jajka, śmietanę oraz roztopiony tłuszcz z cukrem.

Wszystko zagniatamy. Z ciasta formujemy „kuleczki” o średnicy ok. 1 cm – układamy na talerzach.

Patelnię rozgrzewamy, przed pierwszym włożeniem ciasta smarujemy delikatnie patelnię olejem korzystając z pędzelka. Zamykamy opiekacz, gdy skorupki orzeszków zarumienią się – wyjmujemy. Upieczone łupinki można przechowywać w woreczku przez dłuższy czas.

Masa do orzeszków

½ kostki „Kasi”
½ szklanki wody
¾ szklanki cukru
2 łyżki kakao, może być kawa rozpuszczalna, wiórki kokosowe czy orzechy itp.
2 opakowania cukru wanilinowego
2,5 szklanki mleka w proszku – sypanego (nie granulowanego)

Wykonanie:

Zagotować tłuszcz, wodę, cukier, cukier wanilinowy. Dodać kakao (lub inne produkty, które chcemy dodać). Po wymieszaniu dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy łyżką. Czekamy chwilę, aż masa lekko stężeje. Napełniamy połówki skorupki masą, układamy na talerzyku, po czym składamy dwie połówki razem. Jeżeli w trakcie pracy masa zbyt stężeje to dodajemy nieco wody i mieszamy. Zrobione orzeszki wkładamy do woreczków np. strunowych.

Radości z przygotowania orzeszków i smacznego!