

Ciasteczka księżycowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasteczka księżycowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 225 g miękkiego masła 115 g przesianego cukru pudru -
- 2 żółtka 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu -
- 250 g mąki ryżowej 1 lekko ubite białko -
- 60 g drobno posiekanych pistacji (ew. migdałów) -

Etapy przyrządzania:

1. Masło utrzeć w miseczce na gładką masę. Dodać cukier puder. Ucierać dalej. Dodać 2 żółtka i kardamon, ucierać. Dodać mąkę ryżową, utrzeć na gładką masę. Stołnicę oprószyć mąką, zagniatą na niej ciasto. Przykryć je odwróconą miską. Zostawić tak na godzinę. Ciasto rozwałkować, szablonem do wycinania ciastek w kształcie księżycy wycinać ciastka. Układać je na blachach wysmarowanych tłuszczem. Ciastka posmarować rozmaconym jajkiem, posypać orzechami. Piec w 180 st przez 15 minut. Ostudzić całkowicie. Posypać cukrem pudrem.

