

Ciasteczka z pestkami słonecznika lub dyni

Składniki na ciasto:

300 g mąki pszennej (tortowej)

100 g cukru

200 g masła

1 jajko

1 łyżka śmietany 18%



Składniki na pestki w karmelu:

250 g pestek słonecznika lub dyni

40 g miodu

40 g cukru

40 g masła

40 ml śmietanki kremówki 36% lub 30%

Wykonanie:

Do miski dajemy: mąkę pszenną, cukier, śmietanę 18%, masło (najlepiej drobno pokroić) i całe jajko. Na początku wszystkie składniki mieszamy ze sobą mikserem (końcówkami hakami), lub możemy posiekać wszystko nożem. Następnie dłońmi zagniatamy ciasto, formując wałek. Stolnicę obficie obsypujemy mąką i wałkujemy ciasto na grubość około 4 mm. Następnie np. szklanką (o średnicy około 7-8 cm) wycinamy w cieście koła. Ciasto, które nam zostało po wycięciu okręgów ponownie wałkujemy i dalej wycinamy koła. Czynność tą powtarzamy do całkowitego wyczerpania ciasta. Wycięte koła układamy na blaszkę do pieczenia, w odstępach około 2 cm. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez 10 min.

Gdy ciasto się piecze, mamy chwilę czasu na przyszykowanie słonecznika w karmelu. Do garnka dajemy: masło, śmietankę 36%, cukier, miód i wszystko gotujemy na małym ogniu, mieszając i doprowadzając do zagotowania. Gdy karmel się zagotuje, gotujemy jeszcze przez 4 min często mieszając. Po tym czasie wsypujemy słonecznik (zamiast pestek słonecznika możemy użyć pestki dyni, orzechy włoskie lub ziemne itp.), mieszamy i gotujemy jeszcze przez około 1min.

Gdy ciasteczka podpieką się przez 10 min, wyjmujemy blaszkę z piekarnika, nakładamy na wierzch ciasteczek słonecznik w karmelu i ponownie wstawimy do piekarnika, nagrzanego do 200°C i pieczemy jeszcze przez około 8 min, żeby ładnie zarumieniła się góra ciasteczek.

Po upieczeniu ciasteczka wyjmujemy na kratkę i studzimy. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>