Ciasteczka z masłem orzechowym – 20 sztuk

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- Masło - 150 g
- Masło orzechowe - 150 g
- Mąka pszenna - 250 g
- Cukier - 200 g
- Jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- Soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka 15 g
- Orzeszki ziemne - 100 g

Sposób przygotowania

1. Posiekaj orzeszki.
2. W misce ubij miękkie masło, masło orzechowe, cukier i cukier wanilinowy. Ciągle ubijając, dodaj najpierw jajko, a następnie mąkę z dodatkami.
3. Na koniec dodaj posiekane orzeszki. Wszystko razem wymieszaj.
4. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia. Na papierze układaj porcje ciasta wielkości dużego orzecha włoskiego. Zachowaj odstępy, bo ciasteczka się mocno rozlewają.
5. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 15-20 minut w temperaturze 180°C.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasteczka z masłem orzechowym – 20 sztuk

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g