

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. Ciągłe 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