



Tekst i zdjęcie: **czekoladka** - Kuchcik (75)

Korzenne gwiazdki z lukrem

Pyszne korzenne ciasteczka o niezwykłym smaku i aromacie... Idealne na prezent pod choinkę.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- cukier, 10 dag
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 15 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 25 dag
- cynamon, 1 łyżecz.
- goździki, 3 szt.
- gałka muskatołowa, 1 łyżecz.
- ziele angielskie, 3 szt.
- kardamon, 5 szt.
- imbir, 1 łyżecz.
- orzechy włoskie, 5 dag
- płatki migdałowe, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Wszystkie przyprawy zmiksować w blenderze. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajko oraz zmiksowane przyprawy. Orzechy i płatki migdałowe zmiksować z blenderze. Stopniowo dodawać mąkę oraz zmiksowane orzechy. Zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć na godz. do lodówki. Następnie rozwałkować ciasto, podsypując w razie potrzeby mąką. Foremką do ciasteczek wycinać gwiazdki. Piec ok. 10-12min w temp. 180st. Ostudzić na kratce i polukrować. Można ozdobić cukrowymi perełkami.

