



CIASTEczKA

sezamowe

30 MINUT

6

WEGETARIAŃSKIE

ŁATWE

SKŁADNIKI

2 ½ - 3 szklanek mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
4 łyżki tahini
1 łyżka wody z kwiatów pomarańczy
1 kostka masła
⅔ szklanki cukru
1 jajko
szczypta soli
1 ½ szklanki sezamu

Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni. Masło ucieramy z cukrem, szczyptą soli oraz wodą z kwiatów pomarańczy na gładką i puszystą masę. Następnie dodajemy jajko, tahinę i ucieramy przez kolejne 2 minuty. Przesiewamy mąkę i zagniatamy jednolite, gładkie ciasto. Z ciasta formujemy ciasteczka – lepimy kulki, a następnie delikatnie rozgniatamy, a górną część zanurzamy w sezamie. Pieczemy około 15 minut. Następnie przekładamy do całkowitego wystudzenia. Smacznego !

← zobacz wcześniejszy przepis



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP.SMACZNEGO.PL