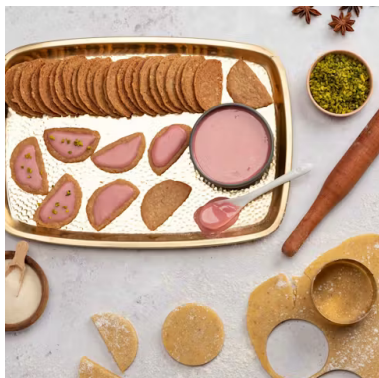




Przepis na ciasteczka bożonarodzeniowe z polewą o smaku grzanego wina

⌚ 30—45 Min

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

Na ciasteczka

240 g	Masło
150 g	Cukier puder
130 g	Orzechy laskowe, mielone
250 g	Mąka, orkiszowa
5 g	♦ Goździki mielone
5 g	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na polewę

150 g	Cukier puder
20 g	Sok, czerwony (np. wiśniowy lub winogronowy)
1 op.	♦ Przyprawa do Grzanego Wina

- 1 Zagnieć masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, orzechami laskowymi, przesianą mąką, cynamonem Kotányi, mielonymi goździkami i solą morską, aby uformować ciasto.
- 2 Włóż ciasto do lodówki na co najmniej 1–2 godz.
- 3 Następnie rozwałkuj ciasto na grubość ok. 3 mm i wytnij z niego okrągłe ciastka za pomocą foremki (ok. 6 cm średnicy).
- 4 Przekrój je na pół, ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 7–8 minut w temperaturze 180° C w rozgrzanym piekarniku. Poczekaj, aż ciasteczka ostygną i przygotuj w tym czasie polewę.
- 5 Dokładnie przesiej cukier puder.
- 6 Rozpuść w soku przyprawę do grzanego wina, a następnie dodaj cukier puder i mieszaj, aż do uzyskania gładkiej masy.
- 7 Jeśli polewa nie ma pożądanej konsystencji, wmieszaj nieco więcej cukru pudru lub soku.
- 8 Udekoruj ciasteczka polewą, używając np. łyżeczki.

