

CHRUPIĄCE ŻYTNIE CIASTECZKA z orzechami i suszonymi morelami

SKŁADNIKI

- 1 ½ szklanki mąki żytniej pełnoziarnistej (typ 2000)
- ½ szklanki cukru trzcinowego (lub inny brązowy)
- ¾ szklanki mieszanki posiekanych orzechów i suszonych moreli (mogą być też rodzynki)
- 1 jajko
- 50 g masła
- 50 g oleju rzepakowego (5-6 łyżek)
- PRZYPRAWY: szczypta soli, 2-3 łyżeczki suszonego imbiru, 1-2 łyżeczki cynamonu

WYKONANIE

Nastaw piekarnik na 180 stopni.

Do miski wsyp mąkę, cukier, imbir i cynamon. Wbij jajko, dodaj szczyptę soli, masło i olej. Wyrób wszystko na jednolitą masę.

Następnie dodaj posiekane orzechy i morele, wyrabiaj jeszcze przez chwilę. Masa zacznie się kruszyć, ale nie powinno to przeszkodzić w formowaniu z niej ciasteczek.

Formuj niewielkie kulki wielkości orzecha włoskiego, spłaszczaj je w dłoniach i układaj na blaszce.

Wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w 180 stopniach przez około 30 minut.

Na ostatnie 2-3 minuty możesz włączyć termoobieg - ciastka będą jeszcze bardziej chrupiące.