Orzechy z bakaliową masą

Skladniki

Ciasto

- 390 g mąki Basi Tortowej Extra
- 250 g miękkiego masła
- 2 jajka
- Szczypta soli
- Pół szklanki drobnego cukru
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej

Krem

- 100 g miękkiego masła
- Pół szklanki mleka 2%
- 1 ½ szklanki mleka w proszku
- Pół szklanki cukru
- Ekstrakt z laski wanilii
- 100 g bakalii (orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały, daktyle, rodzynki itp.)

Sposób przygotowania

Ciasto

Z powyższych składników należy zagnieść ciasto. Gdy będzie już odchodzić od palców, ciasto należy wstawić do lodówki na ok. 20 minut – ze schłodzonego ciasta będzie łatwiej formować kuleczki. Ze schłodzonego ciasta należy odrywać niewielkie części i formować z nich kulki, a następnie zapiec je w specjalnej formie do zrumienienia. Po upieczeniu jedną z połówek nadziewać kremem i przykrywać drugą połówką.

Krem

Zagotować mleko, masło cukier oraz ekstrakt z wanilii. Przestudzoną masę wymieszać ze sproszkowanym mlekiem. Wsypać drobno posiekane orzechy i gdy masa delikatnie stężeje, wypełniać nią ciasto.