



Ciasta pieguski

Składniki

Ciastka

- 300 g mąki Basia Tortowa Orkiszowa typ 450
- 100 g cukru
- 150 g masła
- 2 żółtka
- 5 g proszku (1 łyżeczka) do pieczenia
- szczypta soli
- aromat pomarańczowy lub starta skórka z 1 pomarańczy - do smaku
- krem czekoladowy - wg potrzeb
- czekolada - wg potrzeb

Sposób przygotowania

Krem

Do wypełnienia ciasteczek możecie użyć swojego ulubionego kremu czekoladowego. Aby ułatwić sobie pracę przy nadziewaniu ciasteczek, proponujemy zamrozić wcześniej małe porcje kremu: przy użyciu 2 łyżeczek formujcie porcje kremu wielkości orzecha. Włóżcie je następnie do zamrażalnika na 40 minut.

Ciasto

Do wykonania ciasta polecamy Mąkę Basia Tortową Orkiszową. Rozpuśćcie masło i pozostawcie je do wystudzenia. Do miski dodajcie: mąkę, sól, cukier, proszek do pieczenia, przygotowane masło, żółtka oraz aromat pomarańczowy. Całość wymieszajcie łyżką, a następnie wyłóżcie ciasto na stolnicę i wyróbcie je do połączenia się składników. Ciasto rozwałkujcie na grubość 3-5 mm. Przy pomocy szklanki wytnijcie z ciasta kółka, w każdym umieśćcie zamrożony krem czekoladowy, całość zamknijcie i zrolujcie pomiędzy rękoma, tak aby powstała kulka. Pozostałe ciasto wyróbcie i rozwałkujcie. Postępujcie w ten sposób, aż do wyczerpania się składników. Ciasteczka ułóżcie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piegi

Pokrójcie czekoladę na małe kawałeczki i po kilka umieśćcie w każdym ciastku.

Pieczenie

Włóżcie ciastka do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, bez termo obiegu, na środkową półkę. Ciastka pieczemy około 15 minut lub do momentu kiedy ładnie się zarumienią.