

# CIASTECZKA JESIENNE

## NADZIE POMARAŃCZO- -DYNIOWE



### ■ CIASTO KRUCHE

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| masło                          | 300 g |
| cukier                         | 110 g |
| <b>Vortumnus Miód sztuczny</b> | 50 g  |
| żółtko                         | 110 g |
| mąka pszenna                   | 500 g |

### ■ LUKIER MIGDAŁOWY

|                  |             |
|------------------|-------------|
| białko           | 60 g        |
| cukier puder     | około 240 g |
| aromat migdałowy | do smaku    |

### ■ NADZIE

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| <b>Vortumnus Nadzienie pomarańczowo-dyniowe</b> |       |
| <b>Premium 50% owoców</b>                       | 250 g |

Wszystkie składniki ciasta połączyć razem i wygnieść do uzyskania jednolitej masy. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić na około godzinę do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 4 mm i wykroić koła o średnicy 5 cm. Składniki lukru migdałowego połączyć za pomocą różgi cukierniczej. Przygotowaną masę nanieść na wszystkie wykrojone kółka z ciasta kruchego i odstawić na około 2 godziny – najlepiej blisko pieca, lukier złapie skorupkę. Piec w temperaturze 180°C około 15 minut w piecu wsadowym.

Wystudzone krążki z lukrem przełożyć **Vortumnus Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium**, tworząc 3-warstwowe ciasteczka.