

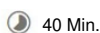
# Ciasteczka pomarańczowe

Fantazyjne ciasteczka z lukrem i polewą deserową

ok. 40 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

500 g mąki  
1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
250 g margaryny  
4 szt. żółtek  
150 g cukru pudru  
50 ml soku pomarańczowego  
1 szczypta soli

### Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera  
1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Do mąki i proszku do pieczenia dodać miękką margarynę, żółtka, cukier puder, sól, sok pomarańczowy i wymieszać mikserem. Zagnieść ciasto w kulę i schłodzić co najmniej 1 godzinę w lodówce.

Na stolnicę wysypaną mąką wyłożyć ciasto, podzielić na 4 części. Każdą część rozwałkować do grubości 4 mm (jeśli ciasto będzie się kleić posypać mąką). Foremką w kształcie np. kwiatka wycinać mniejsze i większe ciastka i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

## 2 Pieczenie:

Ciasteczka wstawić do piekarnika. Piec na jasno złoty kolor.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 10 - 12 min.**

## 3 Dekorowanie:

Lukier klasyczny i polewę deserową rozpuścić w kąpielu wodnej. Nakładać na wystudzone ciastka. Na wierzch ułożyć mniejsze ciasteczka i również ozdobić polewą i lukrem.