

## **Uszy, a właściwie Kieszenie Hamana**

Na 35 ciasteczek (tyle zrobi jedna osoba)potrzeba:

Czas przygotowywania: 1 godzina

### **Do ciasta:**

Jajka 2

cukier 2/3 szklanki

olej z pierwszego tłoczenia 1/4 szklanki

skórka z jednej pomarańczy

mąka 2 1/4 szklanki plus do podsypywania

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

sól 1/4 łyżeczki

od 1 do 5 łyżeczki soku pomarańczowego (w razie potrzeby)

### **Na nadzienie:**

drzem truskawkowy 150 g

truskawki mrożone 100 g

cukier do smaku

szczypta soli

fistaszki

### **Poza tym potrzebne będą dla 1 osoby:**

Papier do pieczenia 2 arkusze

Tarka 1

Walek 1 (lub butelka po winie)

Mąka do podsypywania łyżka

Szklanka do wycinania ciastek

### **Przygotowanie:**

Najpierw przygotować i wystudzić nadzienie: fistaszki zmiksować, truskawki przesmażyć z cukrem, dodać drzem, zmiksowane fistaszki i szczyptę soli. Gotować mieszając przez chwilę. Wystudzić

### **Przygotować ciasto:**

Rozgrzać piekarnik do 200 C

Wymieszać w misce jajka, cukier, olej, skórkę pomarańczową i ewentualnie wanilię (nie ma jej w spisie prduktów) W drugiej misce wymieszać suche składniki: mąkę, sól, proszek do pieczenia



Wsypać suche składniki do mokrych i wymieszać, w razie konieczności dolewając sok pomarańczowy. Bardzo szybko zagnieść ciasto





