

Gwiazdki z nadzieniem pieczarkowo - orzechowym

Już wkrótce zmiana kodu i kolejny dzień świętowania tj. Wieczór Sylwesterowy. Jeśli macie zamiar bawić się na domówce proponuję taką ciekawą przekąskę jak gwiazdki z ciasta francuskiego z nadzieniem pieczarkowo - orzechowym. Oczywiście nie muszą to być gwiazdki mogą to być inne kształty w zależności od koncepcji i posiadanego sprzętu wycinającego. 😊

Farsz:

1kg pieczarek, łyżka masła klarowanego, sól, pieprz, 50 g orzechów (włoskich lub laskowych, albo mieszanki)

Na tą ilość farszu zużyłam dwa arkusze ciasta francuskiego.

Pieczarki obieramy, kroimy na połówki, podsmażamy na maśle. Przyprawiamy do smaku. Ja osobiście radzę zrobić wersję ciut ostrzejszą by się dobrze komponowała pod „Ostrzejsze napoje ” ;).

Pieczarki studzimy, kroimy w drobną kostkę - może być tradycyjnie nożem, a dla leniwych proponuję rozdrabniacz. Dodajemy również drobno posiekane orzechy. Całość mieszamy i rewelacyjny farsz gotowy.

Z ciasta wycinamy kształty i układamy: ciasto, łyżeczka farszu, ciasto. Zlepiamy ranty. Przed pieczeniem możemy posmarować ciasteczka rozmąconym jajkiem i np. posypać makiem lub orzechami.

Pieczemy w piekarniku 180C - w zależności od wielkości 15-20 min, aż gwiazdka będzie odpowiednio rumiana 😊

A dla wszystkich moich przyjaciół już dziś składam życzenia szczęśliwego Nowego Roku, pełnego nowych marzeń, nowych nadziei i nowych planów. Do zobaczenia już w 2016 😊



