



ŚNIEGOWE KULE



FRAGMENT Z KSIĄŻKI „OPOWIEŚCI Z NARNII”

„W chwilę później zdała sobie sprawę, że stoi pośrodku lasu, jest noc, pod nogami ma najprawdziwszy śnieg, którego płatki wirują w powietrzu. Łucja trochę się przestraszyła, ale jednocześnie była ciekawa i podniecona. Spojrzała przez ramię za siebie. Między czarnymi pniami drzew wciąż widziała otwarte drzwi szafy, a nawet kawałek pustego pokoju. (Oczywiście zostawiła drzwi otwarte, ponieważ pamiętała, że to bardzo głupio zamknąć się w szafie.) Wyglądało na to, że w pokoju nadal jest dzieńne światło. „Gdyby coś było nie w porządku, zawsze mogę wrócić” — uspokoiła się i zaczęła iść przez las, skrzyp-skrzyp po śniegu, ku dziwnemu światłu przed sobą.”





PRZEPIS NA ŚNIEGOWE KULE:

Składniki:



- 250 g masła
- 100 g (2/3 szklanki) cukru pudru
- 6 łyżeczek drobno startej skórki z pomarańczy
- 1 łyżeczka naturalnego ekstraktu pomarańczowego
- 110 g (1 szklanka) mielonych orzechów włoskich
- 375 g (2 i 1/2 szklanki) mąki
- cukier puder po obtoczenia ciasteczek

Przygotowanie:

1. Masło pokroić w kostkę i zostawić na pół godziny w temp. pokojowej.
2. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
3. Mikserem ubijać masło z cukrem pudrem przez około 10 minut, aż będzie puszyste i kremowe.
4. Pod koniec dodać skórkę pomarańczową i ekstrakt pomarańczowy (jeśli go używamy).
5. Wymieszać z orzechami oraz mąką.
6. Zlepić po 2 łyżeczki ciasta formując kulki, odrobinę je spłaszczając, a następnie układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Piec przez ok. 12 - 15 minut. Ostudzić, następnie obtoczyć w cukrze pudrze.





Autorzy: Gabriela Dzienisiewicz, Aleksandra Brzostowska