

Состав:

2 яйца

100 г сахара

150 сливочного масла

350 г муки

1 ч.л. (без горки) соды

1 ст.л. уксуса

Для начинки:

2 банки сгущенки

Дополнительно потребуется:

орешница

Рецепт орешков со сгущенкой:

Начинка для орешков: банки со сгущенным молоком, не открывая, поместить в кастрюлю с водой (вода должна полностью закрывать банки), довести до кипения и варить в течение 1,5-2 часов на среднем огне (внимательно следить, чтобы не выкипела вода, иначе банки могут взорваться), после чего остудить при комнатной температуре.

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное при комнатной температуре сливочное масло и еще раз взбить при помощи миксера. Добавить муку, перемешать, соду погасить уксусом и хорошо вымесить тесто. Из теста скатать небольшие шарики диаметром 1-1,5 см (в зависимости от размера орешка в орешнице). Ячейки орешницы смазать растительным маслом. В каждую ячейку положить по одному такому шартику из теста, орешницу закрыть. Выпекать 2-4 минуты в зависимости от модели орешницы (время обычно указывается в паспорте или инструкции к орешнице).

Приготовленные половинки орешков начинить вареной сгущенкой и склеить между

собой.

Приятного аппетита!