



## *Nadziewane kruche ciasto konfiturą pomarańczową z cynamonem i wanilią*

### Przepis na 50 porcji

#### **Ciasto:**

- 250g mąki
- 100g cukru
- 125g masła
- skórka otarta z 1 cytryny
- 1 duże jajko

#### **Nadzienie:**

- 220g konfitury pomarańczowej z cynamonem i wanilią Léonce Blanc
- 100g mączki migdałowej

#### **Nakropka:**

- 100g cukru pudru
- trochę soku pomarańczowego

Wymieszać konfiturę z mączką migdałową. Połączyć wszystkie składniki ciasta do uzyskania gładkiej masy. Podzielić ciasto na 2 części. Rozwałkować obydwie kawałki ciasta na prostokąt. Umieścić pierwszy prostokąt na blasze, pokryć nadzieniem i nałożyć drugą warstwę ciasta. Piec w 150°C przez 25-30 minut. W trakcie pieczenia ciasta połączyć cukier puder z sokiem. Po wyjęciu ciasta z piekarnika skropić je nakropką za pomocą pędzelka. Pozostawić do ostygnięcia na 5 minut i pokroić w małe kwadraty.