



## Lista zakupów

- 100 g Dzwoneczków od TAGO
- 3 jaja
- 200 g cukru
- 200 g masła
- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki cukru z ziarnami wanilii
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka przyprawy korzennej
- 100 g kandyzowanej skórki z pomarańczy

## Zimowe ciasto korzenne

- Do dzieży miksera dodaj jaja oraz cukier. Ubij na jasną kremową masę.
- Następnie dodawaj partiami rozpuszczone masło. Pilnuj, aby całość nieustannie się ubijała.
- Kolejnym krokiem jest dodanie mąki. Do miksującej się masy dodaj łyżka po łyżce przesianą mąkę, cukier, proszek do pieczenia, przyprawy korzenne oraz Dzwoneczki od TAGO. Na koniec dodaj skórkę kandyzowaną i dokładnie wymieszaj.
- Gotową masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy.
- Piecz w nagrzanym do 180 st. C. piekarniku, aż ciasto będzie suche (może sprawdzić wykalczką).
- Gotowe ciasto udekoruj lukrem oraz skórką z pomarańczy.

## Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Krucze herbatniki  
korzenne