Hamantasze

NADZIEWANE CIASTECZKA W KSZTAŁCIE TRÓJKĄTA ZWANE TEŻ "USZAMI" HAMANA

Wprowadzenie

Przygotowywane z okazji święta Purim, swym kształtem przypominają kieszenie lub czapkę Hamana. Nawiązują do historii perskiego urzędnika, knującego intrygę przeciwko Żydom. Jego działania powstrzymała królowa Estera. Hamantasze wypieka się ze słodkim nadzieniem – powidłami, masą makową lub orzechową.

SKŁADNIKI (30 CIASTECZEK)

- 280 g mąki pszennej typ 500
- 170 g zimnego masła
- 1 jajo
- 130 g cukru
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- szczypta soli
- ok. 250 g konfitury śliwkowej (do nadzienia można użyć każdej innej ulubionej konfitury, masy makowej lub masy z mielonych orzechów)

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Mąkę przesiej przez sitko do średniej miski. Masło zetrzyj na grubych oczkach lub pokrój na drobne kawałki i dodaj do mąki. Dodaj pozostałe składniki ciasta i połącz. Zagniataj do momentu uzyskania jednolitej struktury (ciasta nie powinno zagniatać się długo). Uformuj z ciasta kulę. Przykryj folią i włóż do lodówki na minimum 30 min.
- **Krok 2**
  Po tym czasie wyciągnij ciasto z lodówki, oprósz blat mąką i rozwałkuj ciasto do grubości ok. 3 mm.
- **Krok 3**
  Nagrzej piekarnik na 180 °C.
- **Krok 4**
  Wytnij w cieście kółka, używając szklanki lub wykrawacza do ciastek. Na każdym kółku ułóż ok. 1/2 łyżeczki konfitury.
- **Krok 5**
  Zawiń brzegi tak, aby zachodziły na siebie,

tworząc trójkąt z widocznym nadzieniem.

- ## Krok 6

  Ułóż ciastka na papierze do pieczenia, włóż do nagrzanego piekarnika. Piecz ok. 25 min, aż się lekko zarumienią.

Smacznego!