



**ROCK CAKES**  
**czyli domowe ciastka Rubeusa Hagrida**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki:**

- 225 g przesianej mąki,
- 75 g cukru pudru,
- 125 g suszonych owoców (u mnie rodzynki i morele),
- 125 g niesolonego masła,
- 1 rozbielane jajko,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka mleka
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- pół łyżeczki gałki muszkatołowej i cynamonu.

**Wykonanie:**

1. W misce wymieszaj razem suche składniki: mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia. Następnie dodaj pokrojone w plastry masło. Całość utrzyj. Ciasto powinno przypominać wyglądem bułkę tartą.
2. Do suchej mieszanki dodaj owoce i raz jeszcze wymieszaj masę.
3. W oddzielnym naczyniu ubij trzepaczką mokre składniki: mleko, ekstrakt i jajka.
4. Połącz obie masy i mieszaj, aż uzyskasz bardzo gęste ciasto. Jeśli nie trzyma się razem, dodaj jeszcze łyżkę mleka.
5. Ustaw piekarnik na temperaturę 180 stopni i wyłóż blaszkę papierem do pieczenia.
6. Z przygotowanego ciasta formuj kulki wielkości piłki golfowej. Układaj je na blaszce w sporych odstępach, ponieważ trochę urosną podczas pieczenia.
7. Piecz ciastka do złocisto-brązowego koloru, około 15-20 minut. Po tym czasie, wyjmij je z pieca i ostudź na kratce.