PRZEPISY POLSKIE

Przepis na kruche ciasteczka

- Kostka (170-200 g) masła
- 400-450 g mąki (pszenna, orkiszowa, żytnia itp.)
- 150 g cukru pudru
- szczypta soli
- cynamon lub inne dodatki wedle uznania

Sposób przygotowania

Zmiksować jajko z cukrem pudrem, dodać masło, szczyptę soli i wymieszać składniki. Dodać przesianą mąkę i cynamon, ugniatać lub miksować do połączenia całości. Wstawić ciasto na ok. 15 min. do lodówki. Na stolnicę wysypać mąkę i rozwałkować ciasto gładkim wałkiem, następnie posypać mąką, aby uniknąć przyklejania się ciasta do wałka. Wałkiem z wzorem odcisnąć wzorki rolując wałkiem po cieście, najlepiej dociskając oburącz korpus wałka. Wyciąć ciasteczka foremką, położyć na blaszce z papierem do pieczenia i wstawiać do dobrze nagrzanego piekarnika na 180°C, na górną półkę. Ciasteczka piec około 5 - 7 minut do lekkiego zarumienienia.

Wskazówki na idealne ciasteczka

Żeby wzór był wyraźny, nie dodawaj proszku do pieczenia, a ciasto rozwałkuj na ok 3 mm. Po upieczeniu, ciasteczka przechowuj w ceramicznym lub drewnianym pudełku. Wałka nie należy myć w zmywarce. Mąkę ze szczelin wałka wymieć pędzelkiem bądź szczoteczką. W razie potrzeby umyj wałek ciepłą wodą, następnie osusz go ręcznikiem, na koniec posmaruj olejem. Wzory świetnie wyglądają też na ciasteczkach Springerle.

Smacznego!

Przepis na kruche ciasteczka

- Kostka (170-200 g) masła
- 400-450 g mąki (pszenna, orkiszowa, żytnia itp.)
- 150 g cukru pudru
- szczypta soli
- cynamon lub inne dodatki wedle uznania

Sposób przygotowania

Zmiksować jajko z cukrem pudrem, dodać masło, szczyptę soli i wymieszać składniki. Dodać przesianą mąkę i cynamon, ugniatać lub miksować do połączenia całości. Wstawić ciasto na ok. 15 min. do lodówki. Na stolnicę wysypać mąkę i rozwałkować ciasto gładkim wałkiem, następnie posypać mąką, aby uniknąć przyklejania się ciasta do stempla. Odcisnąć wzorek mocno dociskając stempel. Wyciąć ciasteczka foremką, położyć na blaszce z papierem do pieczenia i wstawiać do dobrze nagrzanego piekarnika na 180°C, na górną półkę. Ciasteczka piec około 5 - 7 minut do lekkiego zarumienienia.

Wskazówki na idealne ciasteczka

Żeby wzór był wyraźny, nie dodawaj proszku do pieczenia, a ciasto rozwałkuj na ok 3 mm. Po upieczeniu, ciasteczka najlepiej przechowuj w ceramicznym lub drewnianym pudełku. Stempla nie należy myć w zmywarce. Mąkę ze szczelin wymieć pędzelkiem bądź szczoteczką. W razie potrzeby umyj stempel ciepłą wodą,następnie osusz go ręcznikiem, na koniec posmaruj olejem. Wzory świetnie wyglądają też na ciasteczkach Springerle.

Smacznego!