

FINALNA SKRZYŃKA

CIASTECZKA ŚWIĄTECZNE

SKŁADNIKI:

CIASTO

- 200 g zimnego masła
- 320 g mąki pszennej tortowej
- 2 żółtka
- budyń waniliowy (40 g), proszek
- 1 łyżeczka cukru waniliowego lub prawdziwą z wanilią
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany 18%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kroimy masło na kosteczkę. Następnie do miski dodajemy mąkę pszenną (320 g), 2 żółtka, budyń (40 g), cukier z prawdziwą wanilią (1 łyżeczka), cukier puder (3/4 szklanki, około 100 g), proszek do pieczenia (1 płaska łyżeczka), a także śmietanę 18% (1 łyżka).

Składniki zagniatamy ręcznie lub za pomocą robota planetarnego tak długo, aż powstanie nam jednolite, gładkie ciasto.

Formujemy z ciasta kulę i zawijamy je w folię spożywczą. Wkładamy je do lodówki na 30 minut.

Ciasto wyciągamy z lodówki, lekko je wyrabiamy. Wałkujemy dość cienko na lekko podsypnym mąką blacie czy stolnicy. Następnie wycinamy z foremek kształt naszych ciastek.

Pieczemy przez ok 14-16 minut w temp 180 stopni, aż będą ładnie rumiane – czas pieczenia będzie zależny głównie od ich wielkości i od grubości ich rozwałkowania.

