
Cynamonowe ciastka z żurawiną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3248 razy.

Na 18 sztuk:

25 dag żurawiny,

15 dag cukru pudru,

15 dag mąki razowej i 25 dag pszennej,

3 łyżeczki sody,

2 łyżeczki cynamonu,

po pół łyżeczki soli i przyprawy do pieńników,

25 dag brązowego cukru,

2 jajka,

450 ml naturalnego jogurtu,

10 dag masła,

sok cytryny.

Żurawinę podgrzewać razem z cukrem pudrem na patelni przez 3-4 minuty; zdjąć z ognia, zanim owoce zanadto zmiękną. Osączyć na durszlaku. Połączyć ze sobą: obie mąki, sodę, sól, cynamon, przyprawy. Dodać jajka, jogurt, sok cytryny i masło. Delikatnie mieszać do momentu, kiedy mąka stanie się wilgotna. Ostrożnie wymieszać żurawiny, uważając, by nie popękały. Podzielić ciasto na 18 części i umieścić w natłuszczonych, głębokich foremkach do ciastek. Piec w temperaturze 220 stopni przez około 15 minut, aż urosną i będą złociste. Najlepsze są na ciepło. W Anglii te ciastka-bułeczki jada się przez cały rok do herbaty, a na walentynki - z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.