
Kruche ciasteczka anyzkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3359 razy.

Ok. 50 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

2 żółtka,

1 łyżka zmielonego anyzku,

1 żółtko do posmarowania ciasteczek.

Lukier:

200 g cukru pudru,

2 białka,

1 cytryna.

1. W przesianej mące zrobić wgłębienie, wbić w nie 2 żółtka, wsypać cukier i

anyżek.

2. Masło pokroić na małe kawałki i położyć na mące. Wszystkie składniki posiekać nożem, szybko zagnieść ciasto, przykryć lub zawinąć w folię aluminiową,

wstawić do lodówki na 30 min.

3. Ochłodzone ciasto rozwałkować na grubość 3-4 mm. Foremka wycinać serduszka,

gwiazdki i okrągłe ciasteczka.

4. Resztę ciasta ponownie zagnieść, rozwałkować, wyciąć następną porcję ciasteczek.

5. Ciasteczka posmarować żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody, piec 10-15 min w

temp. 200°C. Po wyjęciu ostudzić.

6. Przygotować lukier: utrzeć cukier puder z białkami i sokiem z cytryny na

ładką masę. Smarować lukrem wierzchy ciasteczek, odstawić do zupełnego wyschnięcia. Część lukru można zabarwić, dodając podczas ucierania kilka kropel

gęstego syropu wisniowego lub rozanego. Anyżek zamiast do maki można dodać

do lukru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)