Kruche ciasteczka anyzkowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3504 razy.

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

Ciasto:

300 g maki,

200 g masla,

100 g cukru pudru,

2 zoltka,

1 lyzka zmielonego anyzku,

1 zoltko do posmarowania ciasteczek.

Lukier:

200 g cukru pudru,

2 bialka,

1 cytryna.

1. W przesianej mace zrobic wglebienie, wbic w nie 2 zoltka, wsypac cukier i

anyzek.

2. Maslo pokroic na male kawalki i polozyc na mace. Wszystkie skladniki posiekac nozem, szybko zagniesc ciasto, przykryc lub zawinac w folie aluminiowa,

wstawic do lodowki na 30 min.

3. Ochlodzone ciasto rozwalkowac na grubosc 3-4 mm. Foremka wycinac serduszka,

gwiazdki i okragle ciasteczka.

4. Reszte ciasta ponownie zagniesc, rozwalkowac, wyciac nastepna porcje ciasteczek.

5. Ciasteczka posmarowac zoltkiem roztrzepanym z lyzka wody, piec 10-15 min w

temp. 200żC. Po wyjeciu ostudzic.

6. Przygotowac lukier: utrzec cukier puder z bialkami i sokiem z cytryny na

gladka mase. Smarowac lukrem wierzchy ciasteczek, odstawic do zupelnego wyschniecia. Czesc lukru mozna zabarwic, dodajac podczas ucierania kilka kropel

gestego syropu wisniowego lub rozanego. Anyzek zamiast do maki mozna dodac

do lukru.

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

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