
Kruche ciasteczka z makiem lub kakao

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4290 razy.

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

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

2 żółtka,

40 g maku lub 50 g kakao.

Inne:

1 żółtko do posmarowania ciasteczek.

1. W przesianej mące zrobić wgłębienie, wbić w nie 2 żółtka, wsypać cukier wymieszany z makiem lub kakao.

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. Foremką wycinać polksiezyce, gwiazdki i okrągłe ciasteczka.

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

5. Ciasteczka posmarować żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody. Piec na złoty kolor 10-12 min w temp. 200°C. Po wyjęciu ostudzić.

- Zamiast kakao można dodać do ciasta czekoladę startą lub w proszku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 16.

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