

🍪 Przepis na Kruche Ciasteczka Maślane 🥰

Kruche, chrupiące, delikatne ciasteczka maślane. Proste i szybkie w przygotowaniu. Można je dekorować, zabarwić barwnikiem spożywczym lub dodać kakao. Z ciasta można wykrawać dowolne kształty. Aby zrobić te niezwykle ciasteczka, potrzebujesz tylko kilku składników.

Czas przygotowania: 30 minut ⌚

Czas chłodzenia ciasta: 1,5 godziny ❄️

Czas pieczenia jednej blaszki: 14 minut 🔥

Liczba porcji: ok 25 ciasteczek 🍪

Kaloryczność: ok. 85 kcal w 1 ciasteczku 🥗

Dieta: wegetariańska 🌱

Składniki:

✓ Mąka pszenna uniwersalna – 250 g 🌾

✓ Masło – 120 g 🧈

✓ Cukier puder – 60 g 🍬

✓ Jajko małe – 45 g 🥚

✓ Cukier waniliowy – 15 g 🍷



Krok 1: Przygotuj składniki

Umieść mąkę, cukier puder, pokrojone w kostkę zimne masło, jajko oraz cukier waniliowy w misce. Wyrób ciasto, aż składniki się połączą. Uformuj z ciasta kulę, owiń w folię spożywczą i umieść w lodówce na 1,5 godziny. Ciasto można schłodzić przez całą noc. Masło można zamienić na kostkę roślinną do pieczenia.

Krok 2: Rozwałkuj ciasto

Schłodzone ciasto krótko zagnieć i rozwałkuj na grubość ok. 4 mm na blacie posypanym mąką. Aby ciastka wyszły idealne, warto skorzystać z pałeczek dystansowych, które ułatwiają rozwałkowanie na odpowiednią grubość. Zbyt grube ciasto może utykać w mniejszych szparkach, a na zbyt cienkim nie będzie widać wyraźnego wzoru.

Krok 3: Uformuj ciasteczka

Rozwałkowane ciasto posyp delikatnie mąką. Przed odcisnięciem zanurz foremkę w mące. Wykrój swoje ulubione kształty i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawiając niewielkie odstępy. Po wycięciu pierwszych ciastek zagniataj resztki ciasta, dodawaj świeżego i ponownie wałkuj. Jeśli ciasto za bardzo zmięknie, włóż je ponownie do lodówki lub zamrażarki na kilka minut.

Krok 4: Upiecz ciasteczka

Rozgrzej piekarnik do 180°C z opcją pieczenia góra/dół lub 170°C z funkcją termoobiegu. Blachę z ciastkami umieść na środkowej półce. Ciasteczka piecz około 14 minut, aż będą lekko zarumienione. Obserwuj je, aby się nie przypaliły. Uwaga, gorące ciastka są miękkie i kruche. Po upieczeniu odczekaj, aż całkiem ostygną, i dopiero wtedy zdejmij je z blachy. Warto przygotować drugą blachę, aby od razu zacząć piec kolejną porcję.

Przechowywanie

Ciasteczka, które nie zostaną zjedzone od razu, przechowuj w luźnym opakowaniu, najlepiej w specjalnym pudełku do wypieków, aby zachowały świeżość przez kilka dni.

Ciasteczka są bardzo smaczne, przepis jest prosty, a ciasto łatwe w wykrawaniu. Bardzo często robimy ciasteczka wraz z nastoletnią córką 🧑🏻. Zazwyczaj do połowy ciasta dodajemy jeszcze kakao. Na kakaowych wzór wygląda jeszcze lepiej 🍪❤️. Ciasteczka można polukrować i ozdobić kolorową posypką, gdy lukier jest jeszcze mokry.

Smacznego! 🎉

