

TWOJE IDEALNE CIASTECZKA – SZYBKI PORADNIK

Kluczem do pięknego, wyraźnego wzoru jest odpowiednie ciasto — dobrze schłodzone, elastyczne, nielepiące się i nierozpadające. Równie ważna jest odpowiednia grubość ciasta, dlatego warto korzystać z pałeczek dystansowych.

Nasze przepisy są sprawdzone i wielokrotnie przetestowane. Pamiętaj o zachowaniu właściwych proporcji składników:

- Zbyt dużo masła sprawi, że ciasteczka rozleją się podczas pieczenia, a wzór się rozmyje.
- Zbyt dużo proszku do pieczenia spowoduje, że ciasteczka nadmiernie urosną i zniekształcą wzór.

- **Rozwałkuj ciasto na idealną grubość**

Zbyt grube ciasto może utknąć w drobnych elementach foremki, a na zbyt cienkim wzór nie będzie wyraźny.

Pałeczki dystansowe pomogą zachować stałą grubość ok. 4 mm.

- **Oprósz ciasto i foremkę**

Delikatnie posyp ciasto mąką. Przed odcisnięciem zanurz foremkę w mące lub w kakao, jeśli chcesz uzyskać ciemniejszy odcisk.

- **Wycinaj i odciskaj wzór**

Dociskaj foremkę równomiernie. Po odcisnięciu delikatnie porusz nią na boki, aby ciasto łatwiej odeszło.

Przy bardziej skomplikowanych wzorach możesz pomóc sobie pałeczkami lub wykałaczkami, lekko podważając ciasto, aby odkleiło się od foremki bez uszkodzenia detali.

- **Dodatkowe pomysły**

Do części ciasta możesz dodać kakao — na ciemnym tle wzór staje się wyjątkowo wyraźny.

Ciasteczka można również dekorować — na świeżym lukrze od razu przykleja się posypka.

PIERNICZKI

Składniki:

- ✓ Mąka pszenna uniwersalna - 220 g
- ✓ Masło zimne - 70 g
- ✓ Cukier puder - 100 g
- ✓ Jajko średnie - 60 g
- ✓ 1 łyżka kakao - 8 g
- ✓ 1/2 łyżeczki mielonego imbiru - 2 g
- ✓ 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu - 2 g
- ✓ 1/2 łyżeczki mielonych goździków - 1,2 g
- ✓ 1 łyżka miodu - 20 g
- ✓ Szczypta soli

Przygotowanie krok po kroku:

• Krok 1: Połącz składniki

Starannie ubij masło z cukrem pudrem. Dodaj jajko i płynny miód a następnie dokładnie wymieszaj. W osobnym naczyniu wymieszaj mąkę, przyprawy oraz kakao. W następnej kolejności połącz suche i płynne mieszanki i dokładnie zagnieć ciasto, aż uzyska jednolitą konsystencję. Owiń je w folię spożywczą i umieść w lodówce na 30 minut.

• Krok 2: Rozwałkuj ciasto

Rozwałkuj ciasto na blacie oprószonym mąką na grubość ok. 4 mm. Aby uzyskać równą grubość ciasteczek, użyj pałeczek dystansowych. Zbyt grube ciasto może utknąć w foremkach, a zbyt cienkie nie odwzoruje detali.

• Krok 3: Uformuj ciasteczka

Delikatnie posyp ciasto mąką. Przed odcisnięciem zanurz foremkę w mące lub kakao. Wykrój swoje ulubione kształty i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostałości ciasta łącz z nową porcją i wałkuj ponownie.

• Krok 4: Upiecz ciasteczka

Rozgrzej piekarnik do 200°C (góra/dół) lub 190°C (termoobieg). Piecz na środkowej półce przez ok. 7 minut, aż się zarumienią.



KRUCHE CIASTECZKA MAŚLANE

Składniki:

- ✓ Mąka pszenna uniwersalna - 250 g
- ✓ Masło zimne - 120 g
- ✓ Cukier puder - 60 g
- ✓ Jajko małe - 45 g
- ✓ Cukier waniliowy - 15 g



Przygotowanie krok po kroku:

• Krok 1: Połącz składniki

W misce umieść mąkę, cukier puder, pokrojone w kostkę zimne masło, jajko i cukier waniliowy. Zagnieć ciasto, aż składniki dobrze się połączą. Uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i umieść w lodówce na 1,5 godziny lub całą noc.

• Krok 2: Rozwałkuj ciasto

Wyjmij ciasto, krótko je zagnieć i rozwałkuj na blacie oprószonym mąką na grubość ok. 4 mm. Aby uzyskać równą grubość ciasteczek, użyj pałeczek dystansowych. Zbyt grube ciasto może utknąć w foremkach, a zbyt cienkie nie odwzoruje detali.

• Krok 3: Uformuj ciasteczka

Delikatnie posyp ciasto mąką. Przed odcisnięciem zanurz foremkę w mące lub kakao. Wykrój swoje ulubione kształty i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostałości ciasta łącz z nową porcją i wałkuj ponownie. Jeśli ciasto zacznie się kleić — włóż je na chwilę do lodówki lub zamrażarki.

• Krok 4: Upiecz ciasteczka

Rozgrzej piekarnik do 180°C (górną/dół) lub 170°C (termoobieg). Piecz ciasteczka na środkowej półce przez ok. 14 minut, aż się zarumienią. Uwaga — gorące ciastka są bardzo miękkie, dlatego zdejmuj je dopiero po wystudzeniu. Warto przygotować drugą blachę, aby piec kolejne partie bez przerwy.

CIASTECZKA Z MASŁEM ORZECHOWYM

Składniki:

- ✓ Mąka pszenna pełnoziarnista- 120 g
- ✓ Masło orzechowe- 100 g
- ✓ Syrop klonowy - 120 g
- ✓ Soda oczyszczona- 1 g (1/4 łyżeczki)
- ✓ Szczypta soli



Przygotowanie krok po kroku:

• Krok 1: Połącz składniki

W misce umieść masło orzechowe, syrop klonowy, sól oraz sodę oczyszczoną, a następnie dokładnie wymieszaj. Wsyp około 100 g mąki i ugnieć do uzyskania jednolitej masy. Konsystencja ciasta powinna być elastyczna; jeśli jest zbyt lepkie, dodaj odrobinę mąki — uważaj jednak, by nie przesadzić ponieważ ciasto będzie się kruszyć.

• Krok 2: Rozwałkuj ciasto

Rozwałkuj ciasto na blacie oprószonym mąką na grubość ok. 4 mm. Aby uzyskać równą grubość ciasteczek, użyj pałeczek dystansowych. Zbyt grube ciasto może utknąć w foremkach, a zbyt cienkie nie odwzoruje detali.

• Krok 3: Uformuj ciasteczka

Delikatnie posyp ciasto mąką. Przed odcisnięciem zanurz foremkę w mące lub kakao. Wykrój swoje ulubione kształty i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostałości ciasta łącz z nową porcją i wałkuj ponownie.

• Krok 4: Upiecz ciasteczka

Rozgrzej piekarnik do 180°C (góra/dół) lub 170°C (termoobieg). Piecz ciasteczka na środkowej półce przez ok. 10 minut, aż się zarumienią. Uwaga — gorące ciastka są bardzo miękkie, dlatego zdejmuj je dopiero po wystudzeniu. Warto przygotować drugą blachę, aby piec kolejne partie bez przerwy.