

Cytrynowe ciasteczka



Proste i bardzo cytrynowe. Tym razem w specjalnym kształcie „na kubeczek” idealne do herbatki lub na prezent.

Do wykonania tych słodkości możemy używać gotowych foremek w takim kształcie lub tak jak ja, użyć dowolnej standardowej foremki, a następnie wycięcie zrobić samemu. Pamiętajcie, aby paseczek, który będziemy wycinali był na tyle wąski i długi, aby ciacho nie uciekało z krawędzi kubka. Same ciastka nie mogą być także za cienkie, gdyż będą się łamały (moje były na granicy i trzeba było się z nimi obchodzić bardzo delikatnie) 5 mm powinno być odpowiednią grubością.



Składniki:

- 0,5 kg maki
- 30 dag masła
- 2 żółtka
- 15 dag cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- skórka z jednej cytryny
- sok z całej cytryny

Sposób wykonania:

1. Cytrynę sparzyć wrzątkiem i za pomocą małej tarczki zetrzeć tylko wierznią, żółtą warstwę skórki.
2. Masło utrzeć razem z żółtkami, cukrem, cukrem waniliowym, skórką z cytryny, sokiem oraz żółtkami.
3. Do masy dodać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia.
4. Kulę ciasta zawinąć w folię i schłodzić (około 30 min)
5. Schłodzone ciasto rozwałkować na 5 mm, powykrawać ciasteczka i piec je w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 10 min.
6. Schłodzone ciaska udekorować ulubionym lukrem i np. dla wzmocnienia cytrynowego aromatu zaraz po lukrowaniu obsypać skórką cytrynową.



