

Ciasteczka świąteczna raz!



Autor: **marynka89**
Przepisów: **45** Ocena: **448**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- składniki w przepisie
- masło zimne

Sposób przygotowania:

- 1 Świąteczne ciasteczka Cynamonowe Składniki na około 30 - 40 sztuk ciastek: • 180 g masła, zimnego • 90 g cukru pudru • 230 g mąki pszennej • szczypta soli • 1 płaska łyżka cynamonu • 40 g skrobi ziemniaczanej, kukurydzianej lub mąki ryżowej Wszystkie składniki wrzucić do malaksera i zmiksować, aż ciasto będzie tworzyło gładką kulę. Ciasto owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez godzinę. Po schłodzeniu, ciasto rozwałkować na grubość około 4 mm, podsypując delikatnie mąką. Wykrawać różne wzory wedle uznania. Układać na papierze do pieczenia lub macie teflonowej, zachowując nieduże odstępy (ciasteczka praktycznie nie rosną). Piec w temperaturze 180°C przez 12 - 15 minut. Wystudzić. Czekoladowe pierniczki świąteczne! Składniki na kilka blaszek pierniczków: • 3 i 1/3 szklanki mąki pszennej • 1/2 szklanki kakao • 3/4 szklanki cukru pudru • 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej • 2,5 łyżki przyprawy korzennej do piernika (najlepiej domowej) • szczypta soli • skórka otarta z 1 pomarańczy • 180 g masła • 1 jajko • 3/4 szklanki płynnego miodu • 55 g gorzkiej czekolady, połamanej Mąkę pszenną, kakao, cukier puder, sodę, przyprawę korzenną i sól - wymieszać i przesiać. W garnuszku umieścić masło, melasę, czekoladę. Podgrzewać, mieszając, do rozpuszczenia i połączenia składników. Odłożyć do przestudzenia, choć mieszanka może pozostać lekko ciepła. Do suchych, przesianych składników wbić jajko, dodać rozpuszczoną, lekko ciepłą mieszankę, skórkę z pomarańczy i zmiksować. Powstałą masę (może być na tym etapie klejąca) przełożyć do naczynia, zawinąć szczelnie folią spożywczą i odłożyć do lodówki na 1 - 2 godziny (lub dłużej). Pobyt w lodówce powinien sprawić że masa stężeje i nie będzie się kleiła. Po schłodzeniu ciasto partiami wyjmować z lodówki i wałkować na grubość około 3 mm lub grubsze. Wykrawać dowolne kształty. Piec w temperaturze 180°C przez 10 - 12 minut (grubsze odrobinę dłużej). Wystudzić i udekorować. Dodatkowo: • 1 białko • 1 szklanka cukru pudru • Czekolada mleczna • Kolorowe posypki • Srebrne perełki • Lukrowe gwiazdki • Opakowanie m&m • Opakowanie precelków Lukier białkowy robimy ucierając białko z cukrem pudrem na gładką masę. Czekoladę standardowo rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Ciasteczka dekorujemy według uznania.

Twoje notatki do przepisu: