

Cytrynowe wiatraczki z morelami



Autor: **Rena1**

Przepisów: **162** Ocena: **861**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna 1 szkl
- mąka kukurydziana 1/2 szkl
- żółtka 2 szt
- otarta skórka z cytryny 2 łyżeczki
- masło 15 dag
- cukier puder 10 dag
- sok z cytryny 1 łyżka
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- jajko 1 szt
- mleko 1 łyżka
- cukier waniliowy 1 łyżeczka
- morele 8-10 szt
- rodzynki 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Cytrynę sparzyć wrzącą wodą, osuszyć i zetrzeć skórkę. Mąkę pszenną wymieszać z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia. Wsypać cukier puder, skórkę z cytryny i starte na grubej tarce zimne masło, posiekać. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.



- 2 Morele sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, przekroić na pół i usunąć pestki.



- ③ Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1,5-2 mm. Dużą foremką wykrawać krążki, naciąć w 6 miejscach nie do końca. Ułożyć na blaszce, zawinąć rogi.



- ④ Włożyć rodzynki i połówki moreli. Posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i cukrem waniliowym. Blaszke z ciasteczkami wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor. Upieczone wiatraczki można oprószyć cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu:

