

Krucze cynamonki z pomarańczową skórką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasteczka:

mąka pszenna	2 szklanki
masło	12 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	0.5 szklanki
żółtka	3 sztuki
śmietana gęsta	1 łyżka
skórka z pomarańczy	1 łyżeczka

Dodatkowo:

cynamon mielony	2 łyżki
przyprawa korzenna	2 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
woda	3 łyżki
białko do smarowania	1 sztuka
cukier perlisty	1 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób wykonania:

- KROK 1 Na stolnicy wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, posiekać z masłem. Dodać żółtka, śmietanę i skórkę pomarańczową, zagnieść ciasto.

- KROK 2 Następnie rozwałkować na grubość 1,5-2 mm. Posmarować wodą wymieszaną z łyżeczką cukru waniliowego, posypać cynamonem i przyprawą do szarlotki. Zwinąć jak roladę, zawinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 10-15 minut.
- KROK 3 Schłodzony rulon z ciasta wyjąć z folii, ostrym nożem zrobić 4 nacięcia i odciąć.
- KROK 4 Rozkładać jak kwiaty na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować białkiem wymieszanym z cukrem waniliowym i posypać cukrem perlistym.

Blaszkę z ciasteczkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 10-15 min.