

Zajaczki - ciasteczka



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miękkie masło	250 g
mąka pszenna	4,5 szklanki
golden syrup	0,5 szklanki
sok z cytryny	2 łyżki
wódka	2 łyżki
cukier waniliowy	16 g
jajko	1 sredniej wielkosci
papier do pieczenia	
maka do posypania stolnicy	
mozna dodatkowo dodac ekstrakt z wanilii i zredukowac ilosc cukru wanilinowego	
cukier brązowy	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać jajko, zmiksować. Dodać cukier wanilinowy, Golden syrup, sok z cytryny, wódkę, i zmiksować na wysokich obrotach. Na koniec dodać makę i dobrze wyrobić ciasto rekoma, w razie konieczności dodać odrobiny maki, tak aby ciasto odchodziło od ręki, ale nadal było mocno wilgotne. Uformować kule z ciasta, owinąć folią, lub włożyć w woreczek foliowy i włożyć do lodówki na około 1,5 godziny. Bardzo delikatnie oproszyć blat maką, rozwałkować kawałek ciasta, na grubość ok 3-4 mm i wycinać króliczki. Ciastka układamy na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasteczka minimalnie rosną, ale bardzo niewiele, trzeba zachować mały odstęp między nimi. Rozgrzewamy piekarnik, wkładamy ciastka i pieczemy przez 13-15 minut w 175-180 stopniach. Wykładamy na kratkę i studzimy. Przetrzymujemy z zamkniętym pojemniku. Ciasteczka są smaczne, polecam

