

Ciasteczka na Wielkanoc + rady do ozdabiania



CURLYHAIRGIRL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
margaryn	220 gram
cukier puder	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
białko	3 sztuki
cukier puder	5 szklanek
barwniki spożywcze	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, cukru pudru, proszku do pieczenia i margaryny zagniatamy ciasto. Wałkujemy a następnie wycinamy ciasteczka, pieczemy w 180°C około 7 minut.
- KROK 2 Ubijamy białka z cukrem pudrem do sztywnej konsystencji. Przekładamy do miseczek i mieszamy z barwnikami. W zależności od potrzeby i chęci zastosowania lukru konsystencje regulujemy ciepłą wodą. Przekładamy do worków cukierniczych
- KROK 3 Ozdabiamy ciasteczka według własnego pomysłu.

KROK 4

RADY

1. lukier powinien mieć płynną konsystencję aby wygodnie się rozprowadzał, jednak sztywną do tego stopnia aby nie spływał z ciasteczek.
2. możemy bardzo sztywnym lukrem zrobić kontury a następnie lejącym tylko je wypełnić
3. nie trzeba używać końcówek/tyłek do worków - wystarczy je bardzo delikatnie przeciąć
4. po ozdobieniu ciasteczka (jakimś kolorem) należy nim potrząsnąć aby lukier się dobrze rozprowadził
5. patyczkiem/wykałaczką powinniśmy poprzebijać pęcherzyki powietrza póki jeszcze lukier nie wysechł.

W razie pytań chętnie odpowiem :)