

# Ciasteczka cytrynowe

## Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 140 g cukru
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- otarta skórka z 2 cytryn
- 0,5 łyżeczki aromatu cytrynowego

## Dodatkowo:

- cukier

## Wykonanie:

Do miski dajemy masło (o temperaturze pokojowej) i ucieramy na puszystą masę. Dodajemy cukier. Mikserem ucieramy, aż powstanie jasna puszysta masa. Następnie dodajemy całe jajko i ponownie ucieramy do połączenia składników. Teraz dodajemy otartą skórkę z cytryn, aromat cytrynowy, proszek do pieczenia oraz mąkę pszenną. Jednak mąkę dodajemy porcjami - po jednej, dwie łyżki i miksujemy do połączenia się składników (masa jest dosyć gęsta, więc jak mamy słaby mikser lepiej mieszać wszystko łyżką). Miskę z tak przygotowanym ciastem wkładamy do lodówki, na około 30 minut. Robimy tak dlatego, że ciasto jest klejące, a zimna temperatura sprawi, że będzie można ulepić z ciasta kuleczki.

Po 30 minutach ciasto wyciągamy z lodówki, łyżeczką bierzemy porcje po około 15 g i formujemy kuleczki, które z góry obsypujemy cukrem i kładziemy na blaszce do pieczenia, wyłożonej papierem do pieczenia. Kuleczki kładziemy w odstępach, ponieważ podczas pieczenia rozleją się i urosną. U mnie na jednej blaszce zmieściło się 16 sztuk.

Ciasteczka pieczemy w temperaturze **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **10 minut**. Po tym czasie ciastka wyciągamy z piekarnika i studzimy na kratce. Zaraz po upieczeniu ciasteczka są miękkie, ale po kilku chwilach robią się twarde na zewnątrz, a w środku miękkie. Ciasteczek wyszło około 38 sztuk.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

