

Ciasteczka Sablé

Składniki na ciasto:

- 140 g masła
- 260 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego (lub ekstrakt waniliowy)
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ćwierć łyżeczki soli

Płyn do posmarowania ciastek:

- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 łyżeczka śmietany 18%

Wykonanie:

Do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy cukier oraz cukier waniliowy i dalej ucieramy, przez kilka minut. Teraz jeszcze dodajemy jajko i chwilę ucieramy do połączenia składników.

Teraz pora na suche składniki. Mąkę, proszek do pieczenia oraz sól mieszamy razem i przesiewamy przez sito. Dodajemy mąkę do wcześniejszej masy i mieszamy na małych obrotach, aż składniki dobrze się połączą. Po dokładnym wmieszaniu ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut.

Po tym czasie ciasto wyciągamy z lodówki dzielimy na połowę. Jedną połówkę odkładamy do lodówki, a drugą wkładamy między dwa papiery do pieczenia. Wałkiem wałkujemy na grubość około 0,5 cm. Podczas wałkowania ciasto często odwracamy na drugą stronę. W ten sposób wyjdzie nam równy placek ciasta. Po rozwałkowaniu możemy (ale nie musimy) ponownie włożyć ciasto do lodówki, na około 60 min, to ułatwi nam wycinanie ciasteczek.

Jeżeli włożyliśmy ciasto do lodówki to po 60 minutach wyjmujemy je z lodówki i odklejamy od ciasta jeden arkusz papieru. Okrągłą foremką do wycinania (w oryginalnym przepisie foremka ma być garbowana) wycinamy ciasteczka. Nadwyżkę ciasta, które zostanie po wycinieniu ciasteczek formujemy w kulę i ponownie wałkujemy na placek ciasta, by ponownie wykroić ciasteczka. Wykrojone ciasto przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciastka układamy w odstępach. I takie blaszki z ciastem wkładamy do lodówki (ponownie możemy, ale nie musimy) na około 1 godzinę. Z przepisu wychodzi około 45 sztuk ciasteczek.

Płyn do posmarowania ciasteczek

W międzyczasie robimy płyn do smarowania ciasteczek. Do miseczki dajemy 1 jajko, dwie szczypty soli i 1 łyżkę śmietany (lub wody) i wszystko dokładnie mieszamy.



Po godzinie blaszkę wyciągamy z lodówki (jeżeli ja tam włożyliśmy) i smarujemy wierzch ciastek wcześniej przygotowanym płynem do smarowania. Do smarowania ciasteczek używamy pędzelka.

Nagrzewamy piekarnik do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy ciasteczka przez około 10 minut.

Po upieczeniu ciasteczek wciągamy je z piekarnika i studzimy na kratce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy>

