

Ciasteczka o smaku truskawkowym

Składniki:

- 400 g mąki pszennej tortowej
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 250 g masła lub margaryny
- 2 galaretki o smaku truskawkowym
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 biała czekolada (100 g)
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Ciasto

Do miski dajemy miękką margarynę lub masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy cukier oraz galaretki w proszku i dokładnie miksujemy, do połączenia się składników. Po dokładnym zmiksowaniu dodajemy 2 całe jajka i ponownie wszystko miksujemy. Kolej dodać budyń waniliowy oraz sól i wszystko chwilę miksujemy. Następnie partiami dodajemy mąkę pszenną i miksujemy mikserem lub ręcznie łyżką wszystko mieszamy. Na koniec dodajemy białą czekoladę pokrojoną lub połamaną na mniejsze części. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki na 30 minut.

Formowanie ciasteczek

Łyżeczką nabieramy trochę ciasta i przekładamy na dłonie, które lekko zwilżamy wodą. Formujemy kuleczkę i przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto układamy w odstępach. Po wyłożeniu całej blaszki lekko dłonią naciskamy na ciasto, żeby z kulki wyszło ciasteczko.

Pieczemy w 180°C przez około 10 minut. Po upieczeniu ciasteczka wyciągamy z piekarnika i lekko studzimy, ponieważ gorące są bardzo miękkie. Następnie ściągamy je z blaszki i przekładamy na kratkę do studzenia.

U mnie wyszko 3 blachy z ciasteczkami, więc proces pieczenia powtarzałam jeszcze dwukrotnie.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

