

Ciasteczka twarogowe

Składniki:

- 500 g twarogu półtłustego
- 400 g mąki pszennej (typ 450)
- 170 g cukru
- 2 jajka
- 120 ml oleju rzepakowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Składniki na posypkę:

- 100 g cukru trzcinowego
- 2 łyżeczki cynamonu (płaskie)

Wykonanie:

Do miski dajemy twaróg, jajka, cukier oraz szczyptę soli i blenderem blendujemy na gładką masę. Dodajemy olej rzepakowy i ponownie blenderem wszystko miksujemy do połączenia składników. Następnie dodajemy proszek do pieczenia oraz mąkę pszenną i wszystko mieszamy już łyżką. Gdy wstępnie wszystko wymieszamy łyżką, przetrzujemy ciasto na blat i kilka minut ugniatamy dłońmi. Ciasto dzielimy na połowę. Jedno ciasto przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i formujemy wałek. Ciasto uformowane w wałek dzielimy na porcje, około centymetrowe.

Do miseczki wsypujemy cukier trzcinowy oraz cynamon i wszystko dokładnie mieszamy. Każdą porcję podzielonego ciasta formujemy w kuleczkę, którą lekko rozplaszczamy. Następnie każdą kuleczkę obtaczamy w posypce z cukru i cynamonu pozostawiając spód ciasteczka czysty. W razie gdyby, ciasto wyszło za gęste i posypka nie chciała się przyczepić, możemy najpierw palcem posmarować górę ciasta wodą i w ten sposób posypka będzie się trzymała do ciasta.

Ciastka przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Układamy je w odstępach i pieczemy przez około 20 minut, w temperaturze 180°C, używając grzałki góra i dół. Gdy ciastka się pieką przygotowujemy następną porcję ciastek, tak jak wyżej. Z przepisu wychodzi około 40 sztuk ciasteczek.

Po upieczeniu ciasteczka wyciągamy z piekarniki i studzimy na kratce.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

