

KRUCHE CIASTKA Z ORZECZHAMI



Kruche ciastka o bogatym waniliowo-orzechowym smaku. Znikają w mgnieniu oka. Bardzo proste w przygotowaniu, najczęściej posypane orzechami arachidowymi, aczkolwiek GOST (*Certyfikat zgodności w dawnym Związku Radzieckim, z którego zaczerpnięty jest ten przepis*) nie wskazuje konkretnych orzechów.

Tradycyjnie wykrawa się kółko, które z zewnętrznej strony jest faliste, ale do wykrawania można również stosować zwykłą szklankę. Wewnętrzna średnica kółka to 2cm. Ja osobiście robię je w różnych kształtach, przecież na właściwości smakowe to nie wpływa!

Żeby orzeszki się trzymały na ciastkach, kółka trzeba posmarować jajkiem, albo samym żółtkiem. Resztki ciasta można szybko zagnieść i ponownie rozwałkować, najważniejsze - długo nie zagniatać. Sól najlepiej jeszcze rozgnieść, a zamiast cukru stosować cukier puder. Poniżej przepis na 1 porcję, czyli około 15 sztuk o średnicy 8cm.

Składniki:

- ❖ **Masło** - 200g
- ❖ **Cukier/cukier puder** - 130g
- ❖ **Mąka** - 350g.
- ❖ **Jajka** - 2 szt.
- ❖ **Cukier waniliowy** - 8g
- ❖ **Proszek do pieczenia** - ½ łyżeczki
- ❖ **Sól** - ¼ łyżeczki
- ❖ **Orzechy** - 140g

Przygotowanie:

Masło, cukier, 1 jajko, cukier waniliowy, sól, oraz proszek do pieczenia wkładamy do miski (foto 1) i ucieramy lub miksujemy około 5 minut (foto 2). Następnie przesiewamy mąkę i szybko zagniatamy ciasto (foto 3). Wstawiamy ciasto do lodówki na około 20 minut, żeby łatwiej się wałkowało (foto 4). W międzyczasie orzechy trzeba wsypać do woreczka foliowego i rozgnieść wałkiem na kawałki (foto 5 i 6), a potem wysypać na płaski talerz o średnicy co najmniej 10cm. Roztrzepać jajko (foto 7).



Foto1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Wyjąć ciasto z lodówki, rozwałkować na grubość 6-7mm (nie załujemy mąki przy podsypywaniu), wyciąć kółka wykrawaczką o średnicy 8cm lub zwykłą szklanką, a następnie otwory o średnicy 2cm (foto 8). Tak wycięte ciastka wstawiamy ponownie do lodówki na około 10 minut. W tym czasie ugniatamy resztki ciastka, które zostały po wykrawaniu, jeszcze raz je wałkujemy i wycinamy kolejne kółka.

Wyjmujemy z lodówki schłodzone ciastka, a na ich miejsce wstawiamy te z drugiej partii. Smarujemy ciastka jajkiem (foto 9) i kładziemy posmarowaną stronę na orzechy, lekko przyciskając (foto 10), po czym wykładamy na blachę, którą wcześniej wyścielamy papierem do pieczenia, albo matą silikonową (foto 11).



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12

Pieczemy około 12 minut przy temperaturze 200 C°. Nie czekamy aż się zarumienią! Wyciągamy z piekarnika (foto 12) i czekamy aż ostygną. Smacznego!