

CIASTECZKA CYNAMONOWE

Ciasteczka cynamonowe to początek mojej przygody z pieczeniem. W wieku 14 lat, tuż przed świętami znalazłam w kobiecym czasopiśmie przepis na ciasteczka z cynamonem. Przepis banalnie prosty, więc śmiało zabrałam się do roboty. Efekt? Z siedmiu blach ciasteczek cztery wyrzuciłam do kosza! Nie wiem jak Wy, ale Ja spalenizny nie lubię ;). Czy to mnie powstrzymało przed dalszymi eksperymentami kulinarnymi? Nie! Przez kolejne lata, co roku na święta Bożego Narodzenia piekłam cynamonowe ciasteczka, aż mi się przejadły ;). W tym roku postanowiłam wrócić do mojej świątecznej tradycji :).

Polecam również [pierniczki świąteczne](#) lub [miękkie pierniki](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 50 ciasteczek (zależy od wielkości foremek):

- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżki cynamonu (15 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (16 g)
- 130 g cukru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią (można pominąć)
- 200 g miękkiego masła (margaryny)
- 2 żółtka (z dużych jajek)

1. Mąkę mieszamy z cynamonem i proszkiem do pieczenia. Przesiewamy.
2. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Zagniatamy ciasto. Jeśli ciasto będzie się bardzo kleić dodajemy więcej mąki. Jednak nie podsypujemy za mocno, aby nie zrobiło się kruche (suche).
3. Owijamy ciasto w folię spożywczą i **wkładamy do lodówki na 1 godz.**
4. Odrywamy mniejsze kawałki schłodzonego ciasta i rozwałkowujemy je na grubość ok 3-4 mm. Ciasto jest delikatne, dlatego uważajcie przy wałkowaniu. Niestety ciasto przykleja się trochę do wałka, a ciągłe podsypywanie mąką je wysusza. Dlatego warto rozwałkowywać mniejsze kawałki ciasta.
5. Za pomocą foremek wykrawamy ciasteczka i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Ciasteczka cynamonowe **pieczemy ok 12-15 minut w 185°C (bez termoobiegu)**, aż się zarumienią. Wyciągamy i studzimy na kratce do studzenia.
7. Gotowe ciasteczka cynamonowe można polukrować, ale polecam delikatne dekorowanie. Ciasteczka same w sobie są słodkie.

Ważne!

Do lukru najlepiej użyć pasteryzowanych białek, które są wolne od salmonelli. Przelewanie wrzątkiem jajek nie zabija bakterii

salmonelli. Dowiedziałam się tego na szkoleniu u [Agnieszki Obłoczy](#). Pasteryzowane białka można kupić w niektórych marketach spożywczych lub w sklepach internetowych. Można też kupić jajka naświetlane, które są odkażone i bezpieczne do użycia. Ale nie wiem dokładnie gdzie takie jajka można dostać (prawdopodobnie w marketach mogą być dostępne).

Lukier królewski do dekoracji:

- 37 g białka
 - ok 200 g cukru pudru lub więcej
1. W misce umieszczamy białka. Dodajemy przesiany cukier puder. **Na najwolniejszych obrotach miksera ucieramy białka z cukrem pudrem ok 10 minut.**
 2. Przy mikserze planetarnym **używamy mieszadła do ucierania masła** (w kształcie litery K). W mikserze ręcznym polecam użyć mieszadeł, a nie ubijaków do białek.
 3. **Nie używamy mieszadeł do ubijania białek.** Nie mieszamy lukru na średnich, bądź wysokich obrotach, ponieważ nie chcemy ubić białek, tylko je utrzyć z cukrem pudrem.
 4. W trakcie mieszania lukru królewskiego możemy dodać więcej cukru pudru, aby otrzymać gęściejszy lukier.
 5. **Jeśli lukier wyjdzie za gęsty, to dodajemy trochę białka i mieszamy całość do uzyskania gładkiego lukru. Nie używamy wody do rozcieńczania lukru królewskiego!**
 6. Na końcu dodajemy barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier.
 7. Podczas miksowania lukier się trochę napowietrza. **Aby pozbyć się pęcherzyków uderzcie kilka razy miską z lukrem o blat.** Następnie łyżką lub różgą kuchenną delikatnie rozetrzyjcie pęcherze.
 8. Gotowy lukier królewski przekładamy do worka cukierniczego.
 9. **Więcej na temat lukru przeczytacie w uwagach do przepisu na [lukier królewski](#).**
 10. **Polecam też [lukier z białkiem w proszku](#).**
 11. Lukru z tych proporcji wystarczy na delikatne udekorowanie. Jeśli chcemy pokryć lukrem całe ciasteczka trzeba przygotować lukier z podwójnej porcji.
 12. **Ciasteczka można udekorować zwykłym lukrem: cukier puder + woda + sok z cytryny.**

Gęstość lukru królewskiego:

- **wypełnienie pierniczków/ciastek** – dodaję ok 200 – 205 g cukru pudru
- **dekorowanie** (malowanie kontur) – dodaję ok 210 – 215 g cukru pudru lub więcej. Tutaj ciężko mi określić ilość. Lukier do dekorowania nie może się rozpląwać na ciasteczku. Nie może też być za gęsty.
- Aby zrobić **dekoracje na ciasteczkach tyłkami cukierniczymi**, lukier musi być bardzo gęsty, jak pasta. Wtedy kształt kwiatków nie będzie się rozmywał.

Uwagi:

1. Do cukru możemy dodać ziarenka wanilii zamiast sklepowego cukru z wanilią. Ten który ja znalazłam ma dobry skład. Jeśli macie już gotowy domowy cukier z wanilią, to możecie go użyć. Pamiętajcie jednak, że są to ciasteczka cyrulkowe, dlatego nie przesadzajcie z wanilią :).
2. Mąki dajemy tyle, ile podane jest w przepisie. Jeśli dodamy jej za dużo, ciasto będzie się kruszyło.
3. Ciasto podczas podsypywania mąką będzie się kruszyć. Po wycięciu ciastek kawałki ciasta odkładamy na bok, a na końcu polecam dodać do nich trochę mleka, aby zaczęło się lepić. Nie do końca to skutkuje, ale pomaga :). Jeśli macie sprawdzony sposób na suche ciasto, to śmiało piszcie!
4. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 185°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciasteczek.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.