

CIASTECZKA CYTRYNOWE POPEKANE

Ciasteczka cytrynowe popękane to moje drugie popękane ciasteczka, które miałam okazję zrobić. Pierwsze były [czekoladowe ciasteczka](#), które gorąco polecam! Popękane ciasteczka cytrynowe robiłam z dodatkiem masła i oleju. Muszę jednak stwierdzić, że te na oleju były lepsze. Dlatego tym razem będzie jeden przepis na te pyszne cytrynowe ciasteczka pękające.

Składniki na ok 15 cytrynowych ciasteczek:

- 50 ml oleju rzepakowego (45g)
 - 1 jajko, rozm. 'L'
 - 55 g drobnego cukru
 - skórka starta z umytej i wyszorowanej 1-1,5 cytryny*
 - 3 łyżki soku z cytryny
 - 210 g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - szczypta soli
1. W misce, za pomocą różgi kuchennej, mieszamy olej, jajko, cukier, skórkę i sok z cytryny.
 2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Mieszamy całość do połączenia się składników. Ciasto wyjdzie gęste, dlatego najlepiej mieszać je szpatułką.
 3. **Gotowe ciasto schładzamy w lodówce, min. 6 godz. (najlepiej całą noc).**
 4. Z schłodzonego ciasta odrywamy małe kawałki i formujemy kulki o śr. 2,5 cm (23-25 g każda). Układamy je na blaszce i **schładzamy w lodówce ok 2 godziny.**
 5. Schłodzone kulki **obtaczamy w cukrze pudrze (od razu po wyjęciu z lodówki)** i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
 6. Cytrynowe ciasteczka **pieczemy ok 12 min w 180°C (bez termoobiegu).**
 7. Upieczone ciasteczka cytrynowe popękane będą miękkie, dlatego studzimy je na blaszce.

Dodatkowo:

- ok 100 g cukru pudru, do obtaczania

Uwagi:

1. Ilość skórki cytrynowej zależy od wielkości cytryny. Jeśli macie dużą cytrynę, to wystarczy jedna.
2. Schłodzone kulki ciasta trzeba od razu po wyjęciu z lodówki obtoczyć w cukrze pudrze. Ciepłe ciasto rozpuści cukier puder i nie będzie fajnego efektu popękanych ciastek.
3. Cukier puder można pominąć. Otrzymamy ciasteczka cytrynowe popękane bez efektownych pęknięć, ale równie pyszne :).
4. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia

zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.