

CIASTECZKA DO DEKOROWANIA

Ciasteczka do dekorowania lukrem plastycznym (masą cukrową) i klasycznym lukrem królewskim. Dzięki mące migdałowej mają wspaniały smak. Ciasteczka po upieczeniu są proste i zachowują kształt (nie kurczą się). Można też odcisnąć na nich różne wzory stempelkami, ponieważ nie 'rozmyją' się podczas pieczenia. Długo zachowują świeżość, co ma ogromne znaczenie, ponieważ można je przygotować sobie wcześniej. Do tej pory to wg mnie najlepsze ciasteczka, które nadają się pod lukier plastyczny.

[Tutorial jak udekorować ciasteczka lukrem plastycznym znajdziecie tutaj:](#)
[Dekoracja ciasteczek lukrem plastycznym](#)

Polecam również do dekoracji [lukier królewski](#) lub [lukier z białkiem w proszku](#), który sprawdzi się do takich ciasteczek idealnie.

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 100 g mąki migdałowej
- 60-70 g cukru pudru
- 40 g miodu (można zastąpić cukrem pudrem)
- 250 g **zimnego** masła (min. 82% tłuszczu)
- 1 jajko (roz. L)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)

1. Zimne masło kroimy na drobną kostkę.
2. Wszystkie składniki umieszczamy na stolnicy. Zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Na początku robi się z ciasta kruszonka, ale potem ładnie się ujednolici.
3. Następnie owijamy ciasto w folię spożywczą i **schładzamy w lodówce, ok 60 minut**.
4. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie **rozwałkowujemy je na ok 4-5 mm grubości**. Polecam rozwałkować ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Niestety ciasto trzeba trochę podsypać mąką, ponieważ przykleja się do papieru. Jednak z papieru łatwiej je zdjąć niż ze stolnicy.
5. Wykrawamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasteczka nie rosną, więc nie trzeba zachowywać dużej odległości między nimi.
6. **Ciasteczka do dekorowania pieczemy ok 12-15 minut w 180°C (bez termoobiegu), aż do zarumienienia się brzegów.**
7. Wyjmujemy ciasteczka z piekarnika i studzimy.
8. Na drugi dzień można je udekorować masą cukrową lub polukrować □ Można schować je do szczelnie zamkniętego pojemnika i zachować na później. Ciasteczka miękną pod wpływem wilgoci.

Uwagi:

1. Ciasteczka do dekorowania, tak jak pierniczki, bardzo długo zachowują

świeżość. Bez problemu można je upiec wcześniej i przechowywać w szczelnie zamkniętym pudełku.

2. **Z tych proporcji zrobiłam 32 ciasteczka w kształcie serca o wymiarach ok 8×7 cm.**
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. 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 ☐

Przepis na ciasteczka dostałam od Agnieszki ze @slodkosci_bez_limitu na IG.

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

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