CIASTECZKA DWA SERCA

Ciasteczka dwa serca to uroczy pomysł na przyjęcie 'Baby Shower', walentynki, Dzień Dziecka lub Mamy. Słodkie ciasteczka będą pięknie prezentowały się na słodkim stole :).
Polecam także maślane ciasteczka, które również nadają się do dekoracji lukrem.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki (30 ciasteczek):

- 180 g zimnego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 1 duże jajko (rozm. L)
- 1 żółtko
- 350 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru*
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- szczypta soli

1. Masło kroimy na mniejsze kawałki.
2. Wszystkie składniki umieszczamy na stolnicy. Zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste.
   Następnie owijamy je w folię spożywczą i schładzamy w lodówce, ok 30 minut.
3. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie rozwałkowujemy je na podsypanym mąką blacie na ok 3-4 mm grubości. Wykrawamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Ciasteczka **pieczemy ok 10-12 minut w 185ºC (bez termoobiegu)**, aż do zarumienienia się brzegów. Wyjmujemy ciastka z piekarnika i studzimy.
5. Ciasteczka dwa serca dekorujemy lukrem.

Składniki na kakaowe ciasteczka dwa serca:

- 180 g zimnego masła
- 1 duże jajko (rozm. L)
- 1 żółtko
- 305 g mąki pszennej
- 45 g ciemnego kakao
- 140 g cukru pudru
- szczypta soli

Lukier królewski z białka w proszku – lukier do ciastek:

Różowy:

- 2 płaskie łyżeczki białka w proszku
- 6 łyżek przegotowanej, zimnej wody
- 300 g cukru pudru lub więcej
- odrobina różowego/czerwonego barwnika spożywczego w żelu

Niebieski:

Te same proporcje co wyżej, tylko zamiast różowego barwnika dodajemy niebieski.

1. Do miski wsypujemy białko w proszku. Dodajemy wodę i mieszamy mikserem, aż powstanie piana (ok 30 sek.). Dodajemy przesiany cukier puder i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy gładki lukier (ok 1-2 minut). Zamiast miksera można użyć rózgi kuchennej, ale **przy dużej ilości lukru lepiej użyć miksera**.
2. Jeśli lukier do dekoracji wyjdzie za rzadki, dodajemy więcej cukru pudru. Jeżeli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy trochę wody lub więcej, aż otrzymamy pożądaną gęstość.
3. **Aby odpowietrzyć lukier wystarczy postukać kilka razy miską o blat, a następnie powoli mieszać lukier kulą** (taką do ucierania sera w makutrze). Zamiast takiej kuli można użyć łyżki.
4. Przekładamy lukier do worka cukierniczego i dekorujemy ciasteczka.
5. **Polecam również lukier ze świeżym białkiem**.

Dodatkowo:

- roztopiona gorzka czekolada do zrobienia oczu
- czerwony pisak jadalny (usta można zrobić czerwonym lukrem)
- barwnik w proszku do zrobienia policzków (użyłam Pink Candy Rainbow Dust, jednak kolor okazał się za jasny).

Uwagi:

1. **Do ciasteczek udekorowanych lukrem polecam mniej cukru pudru.**
2. Aby ciasteczka nie ubrudziły się mąka warto wałkować je przez papier do pieczenia. Szczególnie polecam tą metodę przy ciasteczkach kakaowych.
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 185ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego

Źródło inspiracji i przepisu.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.