

CIASTECZKA MAŚLANE

Ciasteczka maślane do lukrowania to zaraz po [ciasteczkach z miodem](#) moje ulubione ciastka do lukrowania. Zachowują kształt i można odcisnąć na nich literki, ponieważ nie 'rozmyją' się podczas pieczenia. Długo zachowują świeżość, co dla lukrujących ma ogromne znaczenie, ponieważ można je przygotować sobie wcześniej.

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

Składniki:

- 380 g mąki pszennej
 - 220 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 90 g drobnego cukru
 - 1 jajko (rozm. L)
 - 1-2 łyżeczek ekstraktu waniliowego
 - szczypta soli
1. Masło kroimy na mniejsze kawałki, aby szybciej zmiękło.
 2. Wszystkie składniki umieszczamy na stolnicy. Zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste.
 3. Następnie owijamy je w folię spożywczą i **schładzamy w lodówce, ok 45-60 minut.**
 4. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie rozwałkowujemy je na podsypnym mąką blacie na ok 4-6 mm grubości. Polecam rozwałkowywać ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Nie trzeba wtedy podsypywać ciasta mąką.
 5. Wykrawamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
 6. **Ciasteczka maślane pieczemy ok 12-15 minut w 180-185°C (bez termoobiegu), aż do zarumienienia się brzegów.**
 7. Wyjmujemy ciasteczka z piekarnika i studzimy.
 8. Na drugi dzień można polukrować ☐

Uwagi:

1. Aby ciasteczka maślane nie ubrudziły się mąką polecam wałkować je przez papier do pieczenia.
2. **Maślane ciasteczka, tak jak pierniczki, bardzo długo zachowują świeżość.** Bez problemu można je upiec wcześniej i przechowywać w szczelnie zamkniętym pudełku.
3. **Z tych proporcji robiłam 20 ciasteczek o wielkości ok 10×7 cm.**
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.