

# CIASTEczKA NA CHRZEST

Ciasteczka na chrzest w kształcie sukienek do chrztu to idealny, słodki upominek dla gości. Ciasteczka maślane można upiec długo wcześniej i schować je do szczelnie zamkniętego pojemnika.

Po lukrowaniu zostawiamy je do wyschnięcia, a następnie ciasteczka na chrzest pakujemy do foliowych torebek.

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

**Składniki na ok 20 ciasteczek na chrzest – sukienek, o wymiarach 10×7 cm:**

- 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 20 minut.**
4. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie rozwałkowujemy je na podsypnym mąką blacie na ok 4-6 mm grubości. Polecam rozwałkować 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 pieczemy ok 12-15 minut w 180°C (bez termoobiegu), aż do zarumienienia się brzegów.**
7. Wyjmujemy ciasteczka z piekarnika i studzimy.
8. Przed lukrowaniem ważne jest, aby ciasteczka trochę poleżały, min. 1 dzień. Nie lukrujemy ciastek od razu po upieczeniu.

**Do dekoracji użyłam:** szablonu, złotego barwnika w proszku (dodatkowo wódka lub spirytus do rozpuszczenia) i pędzelka gąbkowego (pędzel do tapowania). **Do lukrowania potrzebujemy jedynie woreczka cukierniczego. Tylko nie są potrzebne.** Wystarczy wyciąć małą dziurkę w worku. Na filmie używam tylko do dekoracji, ale to było zanim odkryłam, że jest ona zbędna.

## **Ważne!**

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

salmonelli. Pasteryzowane białka można kupić w niektórych marketach spożywczych lub w sklepach internetowych. Można też kupić jajka naświetlane, które są odkażone i bezpieczne do użycia. Można takie jajka kupić w niektórych marketach lub w hurtowniach z jajkami (mają specjalne oznaczenie).

### **Składniki na lukier królewski:**

- 112 g białek pasteryzowanych
  - ok 600 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** – z gumową końcówką.
  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 np. różowy barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier. Mieszamy lukier z barwnikiem.
  7. Podczas miksowania lukier trochę się napowietrza. **Aby pozbyć się pęcherzyków uderzcie kilka razy miską z lukrem o blat.** Następnie łyżką lub różgą kuchenną delikatnie rozetrzyjcie pęcherze. W trakcie lukrowania przebijamy pęcherzyki powietrza za pomocą igły lub wykałaczki.
  8. Gotowy lukier królewski przekładamy do worka cukierniczego.

### **Gęstość lukru królewskiego:**

- **Wypełnienie ciastek** – dodaję ok 600 – 615 g cukru pudru.
- **Dekorowanie** (malowanie kontur) – dodaję ok 615 – 640 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.
- 0 lukrze królewskim **opowiadam na Instagramie w wyróżnionej relacji „[Lukier](#)”.**

### **Czy wybielacz/biały barwnik jest konieczny?**

**Nie.** Jeśli będziecie się trzymać proporcji i na 75 g białka dacie min. 400 g cukru pudru lukier wyjdzie biały. Podczas dodawania cukru do białka sami możecie zauważyć, że robi się on bielszy wraz z większą ilością cukru pudru. Czasami jednak lukier wyjdzie za gęsty. Wtedy rozcieńczacie go białkiem i

robicie to na 'oko'. Może wtedy się zdarzyć, że lukier zrobi się trochę kremowy. Lukier z większą ilością białka robi się bardziej przejrzysty i po nałożeniu na pierniki może przez niego przebić się kolor przypraw (białko wchłania kolor cynamonu). Przez to lukier na pierniczku po wyschnięciu żółknieje. Jest to częsty objaw i dzieje się to wtedy, **gdy jest za mało cukru pudru w lukrze.**

### **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. Można takie jajka kupić w niektórych marketach lub w hurtowniach z jajkami (mają specjalne oznaczenie).

### **Uwagi:**

1. Aby ciasteczka nie ubrudziły się mąką polecam wałkować je przez papier do pieczenia.
2. Foremkę 'sukienkę' kupiłam na zamówienie u [Pogięci](#).
3. Ciasteczka na chrzest, tak jak pierniczki, bardzo długo zachowują świeżość. Bez problemu można je upiec wcześniej i przechowywać w szczelnie zamkniętym pudełku.
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!**

**Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.**