# CIASTECZKA Z MALINAMI – miękkie ciastka

***Ciasteczka z malinami to mój hit tego lata! Nigdy bym nie pomyślała, że kiedykolwiek zrobię tak pyszne ciasteczka. Miękkie ciastka malinowe mają jednak jedną wadę. Nie wyglądają zbyt apetycznie. Podczas mieszania ciasta maliny puszczają sok, który ładnie barwi ciasto na różowo. Niestety po upieczeniu nie wyglądają już tak różowo! Dlatego 'kocyk' z serka śmietankowego jak najbardziej się przyda :). Ciastka piekłam kilkakrotnie, za każdym razem zmieniając dodatki. Dlatego zdecydowanie mogę Wam polecić je z białą czekoladą, która okazała się najlepsza :).***
***Polecam także miękkie ciasteczka z czekoladą i miękkie ciasteczka z marchewką.***

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

**Składniki na ok 14-16 ciastek (o średnicy ok 6 cm):**

- 110 g miękkiego masła
- 90 g cukru trzcinowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 duże jajko (rozm. 'L')
- 250 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 120 g malin, świeżych lub mrożonych
- 70 g czekolady białej/deserowej/mlecznej, posiekanej (opcjonalnie)*

***Ze wszystkich czekolad najlepsza okazała się biała. Jeśli chcemy użyć mlecznej lub deserowej, to polecam czekoladę w kropelkach do zapiekania. Sklepowa czekolada topi się podczas pieczenia, co niekorzystnie wpływa na wygląd ciasteczek. Ale tak samo z białą jak i z ciemną czekoladą ciasteczka są przepyszne :).**

1. Mrożone maliny wyciągamy z zamrażalki tuż przed dodaniem ich do ciasta. Wkładamy je do woreczka i za pomocą tłuczka/wałka lekko rozdrabniamy.
2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę (ok 8 minut).
3. Dodajemy jajko, sok z cytryny i mieszamy dokładnie. Dodajemy przesianą mąkę z sodą i solą. Miksujemy, aż otrzymamy jednolite, miękkie ciasto. Odkładamy mikser.
4. Dodajemy maliny i czekoladę. Za pomocą łyżki/szpatułki delikatnie

i krótko mieszamy całość. Uważajmy przy tym, aby maliny nie puściły za dużo soku.
5. Ciasto wychodzi bardzo lepkie, ale takie ma być. Ciasto najlepiej nakłada się na blachę do pieczenia gałką do lodów lub łyżką. Formujemy kulki, których nie spłaszczamy przed pieczeniem. Zostawiamy odstęp pomiędzy ciastkami, ponieważ podczas pieczenia trochę się rozleją.
6. Pieczemy **ok 15 minut w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej – zależy od wielkości ciastek**. Wyjmujemy miękkie ciastka z piekarnika i studzimy na kratce do studzenia.
7. Miękkie ciasteczka z malinami można jeść bez żadnych dodatków, ale bardzo polecam udekorować je polewą z serka i świeżymi malinami lub startą czekoladą.
8. Ciasteczka ze względu na owoce zjadamy w ciągu 3 dni.

**Polewa śmietankowa:**

- 135 g serka śmietankowego, np. ‘Milandia’, ‘Philadelphia’
- 60 g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej
- 30-50 g cukru pudru, do smaku
- 1-2 łyżki mleka (opcjonalnie)

Wszystkie składniki (oprócz mleka) umieszczamy w misce i za pomocą miksera mieszamy, aż otrzymamy gładką i jednolitą masę. Jeśli polewa wyjdzie zbyt gęsta, to dodajemy stopniowo mleko.

**Dodatkowo:**

- ok 20 malin lub trochę startej czekolady do dekoracji

**Uwagi:**

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz serka i mrożonych malin.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Ciasta nie chłodzimy w lodówce.
4. Po dodaniu malin nie mieszamy ciasta za długo. Mimo, że zabarwione sokiem z malin ciasto ma ładny kolor, to po upieczeniu już tak pięknie nie wygląda!
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** 

Źródło przepisu: https://bakeeatrepeat.ca/raspberry-lemon-cookies-recipe

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

***Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.***