CIASTECZKA Z RUDOLFEM

Ciasteczka z Rudolfem to pyszne kruche ciasteczka o smaku waniliowym i kakaowym. Zrobiłam je w ubiegłym roku dla grupy Błażejka na Mikołaja do przedszkola i dzieci były zachwycone :).

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

Waniliowe ciasteczka (ok 40 szt o śr. 7 cm):

- 160 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 125 g cukru pudru
- 1 jajko (rozm. L)
- 1,5 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 320 – 330 g mąki pszennej*
- szczypta soli

Kakaowe ciasteczka z Rudolfem:

- 160 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 140 g cukru pudru
- 1 jajko (rozm. L)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 290 g mąki pszennej
- 50 g ciemnego kakao
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 30 g gorzkiej czekolady
- 20 g mlecznej czekolady
- 100 g cukierków np. M&M's

1. Czekolady łamiemy na małe kawałki i roztapiamy w kąpieli wodnej. Miseczkę z czekoladą ustawiamy na małym rondelku z małą ilością gotującej się wody. Czekolada nie lubi wysokiej temperatury, dlatego cały czas mieszamy czekoladę. Jak tylko czekolada się rozpuści zdejmujemy miseczkę z rondelka.
2. Lekko przestudzoną czekoladę przekładamy do worka cukierniczego. Odcinamy róg i dekorujemy ciasteczka z Rudolfem.

Wykonanie:

1. Masło z cukrem pudrem ucieramy za pomocą miksera, ok 5 minut. Dodajemy jajko i ekstrakt waniliowy i miksujemy chwilę. Na końcu dodajemy mąkę (lub mąkę z kakao w przypadku kakaowych ciasteczek) i krótko miksujemy, do połączenia się składników. Odkładamy mikser.
2. Krótko wyrabiamy ciasto za pomocą rąk. Zawijamy w folię spożywczą i

schładzamy ciasto w lodówce 1 godzinę.
3. Mniejsze kawałki ciasta rozwałkowujemy na **grubość ok 3-4 mm**. Najlepiej wałkować ciasto między dwoma kawałkami papieru do pieczenia. Wtedy nie trzeba podsypywać ciasta mąką i ciasto będzie ładnie odchodziło od papieru.
   Wykrawamy ciastka w kształcie koła i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Ciasteczka **pieczemy ok 10-12 min w 185°C (bez termoobiegu), aż się zarumienią.**
   Wyciągamy ciasteczka i studzimy.
5. Dekorujemy ciasteczka z Rudolfem roztopioną czekoladą i kolorowymi cukierkami np. M&M's, które przyklejamy na czekoladę.

Uwagi:

1. Przy waniliowych ciasteczkach dajemy na początku mniejszą ilość mąki – 320 g. Jeśli ciasto wyjdzie za luźne dodajemy więcej mąki. Trzeba uważać, aby nie dać jej za dużo, ponieważ ciasto będzie się kruszyć.
2. Jeśli nie mamy w lodówce produktów spożywczych o intensywnym zapachu nie trzeba owijać ciasta w folię spożywczą.
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 185°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj.**

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

Kopiowanie zdjęć i tekstu zabronione.