

CIASTECZKA Z SYROPEM KLONOWYM

Ciasteczka z syropem klonowym podbiły moje serce ;). Nie wiem, czy znajdę dla nich lepszą alternatywę. Z dodatkiem syropu klonowego smakują rewelacyjnie. Najlepsze są na drugi dzień, gdy zmiękną, ale moje chłopaki zjadają się już nimi jak tylko ostygną! Ciasteczka nadają się do lukrowania, dlatego polecam je szczególnie na uroczystości dziecięce :).

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

Składniki na 3 duże blachy:

- 220 g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej
- 160 ml syropu klonowego / miodu
- 1 jajko
- 540 g mąki pszennej
- szczypta soli

Wykonanie:

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż uzyskamy puszystą masę – ok 8 min.
2. Dodajemy syrop klonowy i mieszamy. Następnie dodajemy jajko. Na początku masa się 'rozjedzie', ale po chwili miksowania masa zmieni konsystencję na jednolitą.
3. Dodajemy stopniowo przesianą mąkę z solą. Mieszamy całość do połączenia się składników. Odkładamy mikser.
4. Delikatnie ugniatamy ciasto i formujemy kulę. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na 1 godzinę do lodówki.
5. 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.
6. Pieczemy ok **10-12 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, aż do zarumienienia się brzegów. Wyjmujemy ciasteczka z syropem klonowym z piekarnika i studzimy.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Nie przesadzajmy z podsypywaniem mąką ciasta przy wałkowaniu. Te

ciasto bardzo nie lubi mąki! Gdy będzie jej za dużo, ciasto zacznie się kruszyć.

4. 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.