CYTRYNOWE CIASTECZKA

Cytrynowe ciasteczka to idealny pomysł na Wielkanoc. Ciasteczka jajka udekorowane lukrem pięknie ozdobią świąteczny stół. Ciasteczka cytrynowe długo zachowują świeżość, dlatego możecie zrobić je wcześniej i przechowywać w pojemniku.

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

Składniki:

- 115 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 260 g mąki pszennej
- 65 g drobnego cukru
- 1 jajko (rozm. L)
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- starta skórka z 1,5 – 2 cytryn, do smaku*
- szczypta soli

1. Masło kroimy na mniejsze kawałki, aby szybciej zmiękło.
2. Wszystkie składniki umieszczamy na stolnicy. Zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Następnie **owijamy je w folię spożywczą i schładzamy w lodówce, ok 1,5 – 2 godzin**. Ciasto wyjdzie miękkie, ale po schłodzeniu będzie idealne.
3. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie rozwałkowujemy je na podsypanym mąką blacie na ok 4 mm grubości. **Polecam rozwałkowywać ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia**. Nie trzeba wtedy podsypywać ciasta mąką.
4. Wykrawamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Ciasteczka **pieczemy ok 13-15 minut w 180ºC (bez termoobiegu)**, aż do zarumienienia się brzegów.
6. Wyjmujemy cytrynowe ciastka z piekarnika i studzimy.
7. Ciasteczka są idealne się do lukrowania. Lukier można zrobić, mieszając cukier puder z odrobiną wody i łyżeczką soku z cytryny. Ja do lukrowania używam lukru z białkiem w proszku ('Albumina' dostępna jest w sklepach internetowych).

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).

Lukier królewski do dekoracji (porcja na delikatne dekoracje, jeśli chcecie pokryć całe ciasteczka lukrem zróbcie podwójną porcję):

- 37 g białka
- ok 200 g cukru pudru lub więcej
- kolorowe barwniki spożywcze w żelu lub w proszku

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 utrzeć 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!**
   Po rozcieńczeniu lukier robi się bardziej kremowy. Wtedy wystarczy dodać trochę wybielacza (białego barwnika) do lukru, aby go wybielić (jeśli potrzebujemy idealnie biały lukier).
6. Na końcu dodajemy kolorowe barwniki spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier. Mieszamy lukier z barwnikiem.
7. Podczas miksowania lukier się trochę napowietrza. **Aby pozbyć się pęcherzyków uderzcie kilka razy miską z lukrem o blat.** Następnie łyżką lub rózgą kuchenną delikatnie rozetrzyjcie pęcherze.
8. Gotowy lukier królewski przekładamy do worka cukierniczego.
9. **Więcej na temat lukru przeczytacie w uwagach do przepisu na lukier królewski**.
10. **Polecam też lukier z białkiem w proszku**.

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**.
Dlatego gdy chcę mieć pewność, że nie zdarzy mi się coś takiego dodaję odrobinę wybielacza do lukru. Ale nie można przesadzić z ilością, bo wybielacz zmienia smak lukru, tak jak to się dzieje w przypadku z kremem maślanym do tynkowania, gdy dacie go za dużo.

Gęstość lukru królewskiego:

- **Wypełnienie pierniczków/ciastek** – dodaję ok 200 – 210 g cukru pudru.
- **Dekorowanie** (malowanie kontur) – dodaję ok 210 – 220 g cukru pudru lub więcej. Tutaj ciężko mi określić ilość. Lukier do dekorowania nie może się rozpływać na ciasteczku. Nie może tez być za gęsty.
- Aby zrobić **dekoracje na ciasteczkach tylkami cukierniczymi**, lukier musi być bardzo gęsty, jak pasta. Wtedy kształt kwiatków nie będzie się rozmywał.

Uwagi:

1. **Smak ciasteczek zależy od skórki cytrynowej**, a dokładniej od jej intensywnego smaku. Za pierwszym razem dałam skórkę z 1 cytryny, a za drugim z dwóch. Nie było czuć prawie różnicy w smaku, ponieważ za drugim razem skórka cytrynowa była mniej kwaśna, niż za pierwszym razem. Wystarczy powąchać cytrynę, aby poczuć, czy skórka ma intensywny smak czy łagodny.
2. Aby cytrynowe ciasteczka nie ubrudziły się mąka polecam wałkować je przez papier do pieczenia.
3. **Z podanych proporcji wychodzi 30 ciasteczek w kształcie jajka – 7 cm długości i 5,5 cm szerokości.**
4. Cytrynowe ciasteczka bardzo długo zachowują świeżość. Bez problemu można je upiec wcześniej i przechowywać w szczelnie zamkniętym pudełku.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego

Odpowiedzałaś/eś już na ankietę?
To teraz Ja zdradzę, które produkty marki Gosia skradły moje serce i od dłuższego czasu goszczą w mojej kuchni. Folię do żywności poznałam w ubiegłym roku i od pierwszego użycia zakochałam się w niej! Do tamtego momentu ucięcie ładnego, nie sklejonego kawałka folii graniczyło z cudem, tak jak późniejsze znalezienie początku folii, aby ją rozwinąć. Gdy pierwszy raz rozwinęłam folię do żywności Gosia poczułam ogromną różnicę w jakości folii. Do tego cięcie jej nożyczkami… sama przyjemność. Ta folia nawet gdy się zwinie i zroluje, to z łatwością doprowadzicie ją do porządku. Ale to nic! Marka Gosia wymyśliła sprytny patent na folię do żywności. Teraz możecie ją kupić w pudełku z ucinarką!

Gdybyście widzieli mojego młodszego synka Kacpra, gdy czekał cierpliwie, aż skończę robić zdjęcia do tego wpisu. Bo obiecałam mu, że dam mu wtedy folię z pudełkiem do zabawy :). Tak szczęśliwego jeszcze dziecka nie widziałam. To nic, że pociął mi folię na cienkie

paski. To były szczęśliwe chwile spędzone razem w kuchni, warte każdej ceny ;). Dlatego folia do żywności z ucinarką powinna znaleźć się w kuchni każdej mamy. To świetny pomysł na zajęcie dziecka na dłuższy czas… dopóki folia się nie skończy ;). Ale to nie problem! Można kupić folię bez pudełka i wymienić zużytą na nową.

Drugim produktem, najczęściej używanym, jest papier do pieczenia. Używam go nie tylko do pieczenia, więc jest on niezbędny w mojej kuchni tak jak mąka, czy ryż. Papier do pieczenia Gosia jest dobrej jakości i obustronnie powlekany silikonem. Przez co nie muszę się zastanawiać, którą stroną położyć go na blaszce. Przy produkcji ciasteczek używam go nie tylko do pieczenia. **Otóż papier nadaje się idealnie do wałkowania ciasta.** Kładę kawałek ciasta między dwa kawałki papieru i go rozwałkowuję. **Dzięki temu nie muszę podsypywać ciasta dodatkową mąką.** A jak wiadomo, im więcej mąki w cieście, tym robi się suche i kruszy się przy wałkowaniu. Ciasto dzięki papierowi nie przykleja się też do wałka. Tak rozwałkowane ciasto ładnie odchodzi potem od papieru.

Uwaga! Nie każde ciasto nadaje się do wałkowania między papierem. Ostatnio piekłam migdałowe ciastka i musiałam ciasto podsypywać mąką. Ale do większości ciasteczek maślanych ten pomysł z papierem do pieczenia sprawdza się idealnie.
A jaki sprytny patent na papier ma dla Was marka Gosia? W sklepach możecie kupić papier do pieczenia z nożykiem, dzięki temu rozwiązaniu nie musicie za każdym razem szukać po całym domu nożyczek. Oszczędność czasu na poszukiwania gwarantowana!

Ten wpis powstał w ramach współpracy z **Gosia** – polską marką z artykułami związanymi z prowadzeniem gospodarstwa domowego. Produkty Gosia można kupić w sklepach internetowych (na stronie **www.gosia.pl** jest możliwość kupienia produktów online). Sklepy stacjonarne: Auchan, Lewiatan i niektóre sklepy Lidl.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.