

MIĘKKIE CIASTECZKA Z MARCHEWKĄ

Miękkie ciasteczka z marchewką to idealna propozycja dla najmłodszych :). Miękkie ciasteczka marchewkowe bez obaw możesz podać małemu dziecku ☐ Za pierwszym razem nie zdążyłam odłożyć ani jednego ciasteczka, aby zrobić zdjęcia. Z drugim razem zrobiłam od razu z podwójnej porcji! Jak dla mnie najlepsze z orzechami. Na przyjęcie z udziałem dzieci można je udekorować polewą z serka śmietankowego i posypać kolorowymi posypkami.

Polecam również [miękkie ciasteczka z czekoladą](#) i [miękkie ciasteczka z malinami](#).

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

Składniki na ok 20 ciasteczek (o średnicy ok 6 cm):

- 110 g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej
 - 110 g cukru trzcinowego
 - 1 duże jajko (rozm. 'L')
 - 250 g mąki pszennej
 - $\frac{3}{4}$ łyżeczki cynamonu
 - $\frac{1}{2}$ łyżeczki gałki muszkatołowej
 - $\frac{1}{4}$ łyżeczki mielonych goździków (opcjonalnie)
 - $\frac{1}{2}$ łyżeczki sody oczyszczonej
 - szczypta soli
 - ok 100 g grubo startej marchewki
 - 50 g posiekanych orzechów włoskich (opcjonalnie)
1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę (ok 5 minut).
 2. Dodajemy jajko i mieszamy dokładnie. Następnie dodajemy przesianą mąkę z sodą, solą i przyprawami. Miksujemy, aż otrzymamy jednolite, miękkie ciasto. Na końcu dodajemy startą marchewkę i orzechy. Krótco mieszamy. Jeśli mamy małe jajko ciasto po dodaniu mąki robi się sypkie. Trzeba wtedy po dodaniu marchewki zagnieść je dłońmi.
 3. Z ciasta odrywamy mniejsze kawałki i formujemy kulki. Układamy je na blasze do pieczenia i delikatnie spłaszczmy. Ciasto jest bardzo lepkie, ale takie ma być. Dla ułatwienia można sobie dłonie oprószyć mąką.
 4. Pieczemy **ok 12 – 15 minut w 180°C (bez termoobiegu)**. Wyjmujemy ciasteczka marchewkowe z piekarnika i studzimy na kratce do studzenia.
 5. Miękkie ciasteczka z marchewką można jeść bez żadnych dodatków,

ale bardzo polecam udekorować je polewą z serka i orzechami włoskimi. Szczególnie wtedy, gdy chcemy zrobić wrażenie na gościach :).

Polewa śmietankowa:

- 135 g serka śmietankowego, np. 'Milandia', 'Philadelphia'
- 60 g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej
- 30-50 g cukru pudru, do smaku
- 2-3 łyżki mleka lub więcej (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 trochę mleka.

Dodatkowo:

- ok 30 g pokruszonych orzechów włoskich, do posypania ciastek

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Ciasta nie chłodzimy w lodówce.
3. Nie dodajemy do ciasta więcej mąki niż podane w przepisie. Aby ułatwić sobie formowanie lepkiego ciasta możemy lekko oprószyć dłonie mąką.
4. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, ale u Was może to być za niska lub za wysoka temperatura. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego ☐

Źródło przepisu [Tutaj](#).

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.