

PROSTY SPOSÓB NA DEKOROWANIE CIASTECZEK

Prosty sposób na dekorowanie ciasteczek maślanych lukrem.

W najnowszym odcinku na Kanale Tortowym na YouTube zapraszam Cię do odkrycia szybkiego i prostego sposobu na dekorację lukrem maślanych ciasteczek w kształcie kwiatków. Wykorzystując kilka prostych kroków i podstawowe akcesoria, każdy może stworzyć urocze i smaczne ozdoby na swoje ciasteczka. Przygotuj się na przyjemną przygodę kulinarną, podczas której pokażę Ci, jak w kilka chwil nadać swoim ciasteczkom niepowtarzalny wygląd. Wspólnie przejdziemy przez proces dekorowania, a na koniec znajdziesz listę niezbędnych akcesoriów, które pomogą Ci w tworzeniu tych wyjątkowych lukrowanych kwiatków.

Składniki na ciasteczka maślane:

- 380 g mąki pszennej
- 220 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 90 g drobnego cukru
- 1 jajko (rozm. L)
- 1-2 łyżeczek ekstraktu waniliowego
- szczypta soli

1. Masło kroimy na mniejsze kawałki, aby szybciej zmiękło.
2. Wszystkie składniki umieszczamy na stolnicy. Zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste.
3. Następnie owijamy je w folię spożywczą i **schładzamy w lodówce, ok 45-60 minut.**
4. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie rozwałkowujemy je na podsypnym mąką blacie na ok 4-6 mm grubości. Polecam rozwałkowywać ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Nie trzeba wtedy podsypywać ciasta mąką.
5. Wykrawamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. **Ciasteczka maślane pieczemy ok 12-15 minut w 180-185°C (bez termoobiegu), aż do zarumienienia się brzegów.**
7. Wyjmujemy ciasteczka z piekarnika i studzimy.
8. Na drugi dzień można polukrować ciasteczka maślane ☐

Przepis na lukier na białku w proszku →☐

<https://slodkipomysl.pl/lukier-z-bialkiem-w-proszku>

Lukier królewski →☐ <https://slodkipomysl.pl/lukier-krolewski>

☐Lista akcesoriów, które użyłam do dekorowania ciasteczek:

Zestaw pędzelków →☐ <https://tiny.pl/d7scc>

Mini talerz obrotowy plastikowy (można znaleźć na Aliexpress inne kolory)→☐ <https://tiny.pl/d7scp>

Mini talerz kwadratowy (pisać na priv do sprzedawcy) →☐ <https://www.facebook.com/pogieci>

Szpikulec (można użyć wykałaczki) →☐ <https://tiny.pl/d7scs>

Mata antypoślizgowa do szafki→☐ <https://tiny.pl/d7scb>

Podoba Ci się wpis na prosty sposób na dekorowanie ciasteczek?

Będzie nam miło jeśli udostępnisz go dalej!