

Ciasteczka z landrynkowymi okienkami

Wpisany przez Анна Віткоўская
07.12.2014 01:00



Potrzebne składniki:

200 g masła, 2 szklanki mąki, 1 jajko, 0,5 szklanki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka imbiru (lub innych przypraw), 50 g karmelek, 50 g cukru pudru, 3 łyżki soku cytrynowego.

Sposób przygotowania:

1. Masło zmiksować z cukrem, dodać jajko i jeszcze raz zmiksować. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, imbir i zagnieść ciasto. Sformować w kształcie kuli, nakryć folią i wstawić do lodówki na 30 minut.
 2. Na posypanym mąką blacie rozwałkować ciasto na ok. 3–5 mm. Z ciasta wykroić foremkami figurki. W środku każdego ciasteczka zrobić nieduże otwory dla landrynek oraz otworki dla sznurka, by zawiesić ciasteczka na choince.
 3. Piec 10–15 min. w temperaturze 180°C.
 4. Wyjąć ciasteczka z piekarnika, położyć do okienek landrynki i wstawić do piekarnika jeszcze na 5 min. Wyłączyć piekarnik. Jak tylko landrynki roztopią się, wyjąć blachę i pozostawić do ostygnięcia. Zdjąć ciasteczka z blachy, kiedy ostygną.
 5. Przygotować lukier: wymieszać cukier puder i sok cytrynowy. Zrobić woreczek z papieru i ozdobić ciasteczka wzorkami.
- Ciasteczka są gotowe. Można je sprezentować, można zawiesić na choince.