



Przepisy

Czas trwania: 45 min

PRZEPIS 1 Krucze ciasteczka babci Wandy

Składniki na 1 porcję (około 30–40 ciastek; liczba zależy od kształtu i wielkości):

300 g mąki pszennej,
100 g cukru,
100 g masła,
2 jajka,
15 g proszku do pieczenia.

Sposób przygotowania:

Tłuszcz z mąką wrzucić do miski i posiekać nożem.

Dodać cukier, proszek do pieczenia i 2 jajka.

Jeszcze chwilę siekać, a potem zagnieść ręcznie ciasto na gładką masę.

Rozwałkować na grubość pół centymetra, wykroić ciasteczka w wybranym kształcie.

Piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez 10–15 minut. Po wyjęciu z piekarnika delikatnie przełożyć ciasteczka do szklanego naczynia i pozostawić do wystygnięcia.

PRZEPIS 2 Ciasteczka z kawałkami czekolady

Składniki na 1 porcję (około 30 ciastek):

300 g mąki pszennej,
300 g cukru,
200 g masła,
2 jajka,
2/3 łyżeczki proszku do pieczenia,
2/3 łyżeczki soli,
300 g czekolady mlecznej lub gorzkiej.

Sposób przygotowania:

Sypkie składniki wsypać do miski i wymieszać.

Dodać masło i jajka.

Zagnieść ciasto na jednolitą masę.

Na końcu dodać posiekaną na kawałeczki czekoladę i delikatnie wymieszać, żeby czekolada się nie rozpuściła.

Uformować z ciasta kulki wielkości małej gałki lodów.

Kulki umieścić na blaszce, zachowując 5-centymetrowe odstępy. Piec około 15–20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Ciastka tuż po wyjęciu z piekarnika są jeszcze miękkie. Zastygają podczas studzenia. Powinny być na zewnątrz chrupkie, a w środku miękkie.

PRZEPIS 3

Ciasteczka nadziane

Składniki na 1 porcję (około 40 ciastek):

250 g twarogu,

250 g masła,

250 g mąki,

300 g powideł śliwkowych.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki poza powidłami wrzucić do miski i wyrobić na jednolitą masę.

Uformować kulę, owinąć ją folią spożywczą i odłożyć na 30 minut do lodówki.

W tym czasie przygotować kubek/okrągłą foremkę do wycinania z ciasta kótek oraz powidła.

Ciasto rozwałkować na grubość pół centymetra, wykroić kótką, na każde kótko położyć pół łyżeczki powideł i zlepić jak pierożek.

„Pierozki” ułożyć na blaszce i piec w temperaturze 180°C przez 20–25 minut.

Po wyjęciu z piekarnika odstawić do wystudzenia.

Przed podaniem ciasteczka można oprószyć cukrem pudrem.