


Choinki - ciasteczka cytrynowe

Krucze ciasteczka z cytrynową nutą ozdobione perełkami i pisakami cukrowymi

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Ciasta Kruchego Dr. Oetkera
100 g masła (miękkiego)
1 szt. jajka
1 szt. cytryny (sok i starta skórka z połowy cytryny)

Do dekoracji:

1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera
1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Ciasto kruche wsymp do miski, dodaj masło, jajko, sok z cytryny, startą skórkę cytrynową (cytrynę trzeba wcześniej sparzyć wrzątkiem). Zagnieć ciasto, uformuj w kulę i schłódź 30 minut w lodówce. Rozwałkuj ciasto na grubość 5 mm i foremkami różnej wielkości wycinaj gwiazdki. Układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Ciastka wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 - 15 min.

3 Dekorowanie:

Upieczone gwiazdki ostudź. Ciasteczka udekoruj pisakami oraz perełkami. Układaj jedno na drugim (od największego do najmniejszego).