


Ciastka Jajka

Zabawne pisanki z ciasta kruchego

ok. 16 - 20 sztuk

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Ciasta Kruchego Dr. Oetkera
100 g masła
1 szt. jajka

Do dekoracji:

2 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
6 łyżeczek wody (gorącej)
1 opak. Pisaków cukrowych smak czekolada i karmel Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Zawartość opakowania ciasta kruchego wsyp do miski, dodaj miękkie masło i jajko. Całość zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta. Następnie zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na ok. 1 h. Wyjmij ciasto z lodówki na stolnicę wyłożoną papierem do pieczenia lub lekko posypaną mąką. Rozwałkuj na grubość ok. 0,5 cm i wycinaj foremką kształt jajka. Jajka układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Na górze ciastka wykonaj wykałaczką dziurkę i wstaw do nagrzanego piekarnika.

2 Pieczenie:

Ciastka piecz do czasu aż się zrumienią. Po upieczeniu ciastka przelóż na kratkę i odstaw do wystygnięcia.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrany.

Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 10 - 15 min.



3 Dekorowanie:

Gdy ciastka całkowicie ostygną, przygotuj lukier klasyczny. Zawartość torebek wsyp do naczynia, dodaj gorącą wodę i wymieszaj do uzyskania gładkiej masy. Lukrem polej jajka i odstaw do zastygnięcia. Pisakami wykonaj oczka, nosek i łapki.

