

Thermomix®: Ciasteczka maślane z lukrem królewskim

Ciasteczka maślane z lukrem królewskim i ozdobami w Thermomix®

35 sztuk



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasteczka maślane:

- 170 g cukru
- 340 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu
- 170 g masła (zimnego, pokrojonego na kawałki)
- 1 szt. jajka
- 2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Waniilia Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
- 1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
- 1 szczypta soli

Lukier królewski i dekoracja:

- 300 g cukru
- 1 szt. białka
- 1 łyżka soku z cytryny (świeżo wyciśniętego)
- 1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera
- 1 opak. Pisaka żelowego złotego Dr. Oetkera
- 1 opak. Białej fantazji Dr. Oetkera
- 1 opak. Super Bohatera Dr. Oetkera

1 Ciasteczka maślane:

Nagrzej piekarnik do temp. 180°C. 2 blachy wyłóż papierem do pieczenia, odstaw.

2 Do czystego i suchego naczynia miksującego wsyp cukier, zmiel 10 s/obr. 10. Cukier puder zgarnij kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.

3 Dodaj mąkę, masło, jajko, ekstrakt z wanilii, proszek do pieczenia i sól, wymieszaj 30 s/obr. 4. Ciasto przełóż na oprószone mąką blat, krótko zagnieć, rozwałkuj na grubość 4-5 mm. Foremkami wycinaj ciasteczka i ostrożnie odkładaj je na przygotowane wcześniej blachy. Piecz 7-9 min (180°C, patrz wskazówka), jedna blacha po drugiej. Upieczone ciasteczka ostrożnie przełóż na kratkę, odstaw do całkowitego ostudzenia (ok. 30 min). Umyj i osusz naczynie miksujące.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 7 - 9 min.

4 Lukier królewski i dekoracja:

Do czystego i suchego naczynia miksującego wsyp cukier, zmiel **20 s/obr. 10**.
Cukier puder zgarnij kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.

- 5 Dodaj białko i sok z cytryny, wymieszaj **1 min/obr. 4** (patrz wskazówka). Lukier przełóż do worka cukierniczego z ciekłą końcówką. Każde ciastko pokryj lukrem, rysując najpierw obrys dookoła krawędzi. Gdy obrys stężeje (ok. 15 min), wypełnij lukrem całą powierzchnię ciastka. Ciasteczka układaj na kratce lub arkuszach papieru do pieczenia, odstaw do całkowitego wyschnięcia lukru (patrz wskazówka), następnie udekoruj pisakami cukrowymi i wybraną posypką. Ciasteczka maślane z lukrem królewskim i ozdobami podaj jako deser.

