

Kruche ciastka mumie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: ok. 25 ciastek

Czas gotowania: 5 minut+ 10 minut pieczenia

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wsypać 250 g mąki pszennej, 80 g cukru pudru, szczyptę soli, dodać 1 jajko oraz 125 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Opcja ugniatanie, 3 minuty, prędkość 2.
2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia miksującego. Ponownie założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką i dalej wyrabiać ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę. Na stolnicę podsypaną mąką wyłożyć kruche ciasto, krótko zagnieść dłońią.
4. Ciasto owinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 30 minut (lub do lodówki na 60 minut).
5. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość około 3-4 mm. Wycinać nożem lub radełkiem prostokąty o boku długości około 2 na 5 cm.
6. Ciastka przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, piec w piekarniku nagrzanym

do 180°C około 10 minut.

7. Ze 120 g cukru pudru i 15 g wody zrobić w miseczce lukier. Całą powierzchnię ciastek pokryć lukrem. Ciastka odstawić do stwardnienia lukru.
8. Do pozostałego lukru w miseczce dolać 2-3 krople wody, wymieszać, aby rozrzedzić lukier.
Przełożyć go do woreczka, delikatnie naciąć róg, aby powstała mała dziurka.
9. Na ciastka wyciskać lukier, aby powstała imitacja mumii owiniętej w bandaż.
10. Kostki czekolady rozpuścić. Wykałaczką narysować mumiom oczy z czekolady.