Korzenne kruche ciastka nadziewane kajmakiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 30 minut
Liczba porcji: około 25 ciastek
Czas pieczenia: 13 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto, czyli: 400 g mąki pszennej, 220 g masła, 90 g cukru pudru, 5 g proszku do pieczenia, 10 g przyprawy korzennej do piernika i 1 żółtko. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać wszystko razem. Czas 45 sekund, prędkość 4.

2. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 3 minuty, prędkość 2.

3. Zdjąć pokrywę. Ciasto przełożyć na stolnicę, owinąć w folię spożywczą i na około 20 minut włożyć do zamrażalnika.

4. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto, czyli: 400 g mąki pszennej, 220 g masła, 90 g cukru pudru, 5 g proszku do pieczenia, 10 g przyprawy korzennej do piernika i 1 żółtko. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać wszystko razem. Czas 45 sekund, prędkość 4.
5. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 3 minuty, prędkość 2.
6. Zdjąć pokrywę. Ciasto przełożyć na stolnicę, owinąć w folię spożywczą i na około 20 minut włożyć do zamrażalnika.
7. Schłodzone ciasto podzielić na 2 kawałki. Każdy rozwałkować na grubość około 4-5 mm.
8. Przy pomocy okrągłej wykrawaczki do ciastek o średnicy nie większej niż 6 cm

wycinać ciastka. W połowie wyciętych ciastek na środku wyciąć mniejsze kółko tak, żeby było miejsce na kajmak. Ciastka przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

9. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec ciastka około 13 minut.
10. Na całe ciastka posmarować odrobinę kajmaku, na to położyć ciastko z wyciętym środkiem. Wierzch ciastek posypać cukrem pudrem.

Wskazówki :

Uwaga!!! Blacha z ciastkami wyjęta z piekarnika jest gorąca!!!