

Kruche maślane korzenne ciasteczka (bez jajek)

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: około 50 sztuk ciastek

Czas gotowania: 10 minut

Czas pieczenia: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać wszystkie składniki na ciastka: 360 g mąki pszennej, 160 g mąki ziemniaczanej, 100 g cukru pudru, 300 g zimnego masła pokrojonego na mniejsze kawałki i 10 g przyprawy do piernika.
 2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Opcja ugniatanie, 4 minuty, prędkość 2.
 3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia miksującego. Ponownie założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką i dalej wyrabiać ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
 4. Zdjąć pokrywę. Ciasto wyjąć z naczynia miksującego, owinać w folie spożywczą i włożyć do zamrażalnika na około 30 minut.
 5. Na stolnicy podsypanej niewielką ilością mąki pszennej rozwałkować schłodzone ciasto na grubość 4-5 mm. Przy pomocy wykrawaczek o dowolnych kształtach wycinać ciasteczka.
 6. Na blachę do pieczenia wyłożyć papier do pieczenia. Wycięte ciasteczka poukładać na blachę. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec ciasteczka około 15 minut.
-

Wskazówki :

Uwaga!!! Blacha po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!