

Kruchalce wigilijne/ciasteczka makowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 50-60 sztuk

Czas pieczenia: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż

- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Do dzbanka włożyć mieszadło, wlać 200 g wody, wsypać 80 g maku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, sparzyć mak – temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, mak przelać przez gęste sitko, ostudzić. Dzbanek opłukać, osuszyć.

Krok 3 - Do dzbanka włożyć nóż. Wsypać 400 g mąki, włożyć sparzony i ostudzony mak, 160 g miękkiego masła, 80 g miodu, 80 g drobnego cukru, 4 żółtka, dodać szczyptę soli.

Krok 4 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać ciasto – czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć ciasto do miski. Za pomocą dłoni lepić z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego, układać je na blasze do pieczenia wyłożonej papierem zachowując odstępy. Każdą porcję ciasta spłaszczyć na grubość ok. 0,5cm.

Krok 6 - Ciastka piec partiami wkładając do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec przez ok. 15 min. aż staną się lekko brązowe. Gotowe ciasteczka powinny być

twarde i kruche.

Wskazówki :

Ciastka można przechowywać do 2 tygodni w szczelnym pojemniku.