Ciasteczka kruche dwukolorowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 40 sztuk
Czas pieczenia: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego włożyć nóż. Włożyć 230 g mąki, 200 g miękkiego masła, 60 g drobnego cukru, wbić 1 jajko, dodać kilka kropli aromatu waniliowego.
2. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrobić ciasto – czas 15 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć mniej więcej połowę ciasta do innego naczynia lub na stolnicę. Szybko zagnieść dłońmi.
4. Do pozostałego w dzbanku ciasta dodać 10 g (1 łyżka) przesianego kakao. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrobić ciasto – czas 10 sekund, prędkość 4.
5. Jasne ciasto podzielić na 2 jednakowe części, uformować z nich prostokąty o grubości ok 0,5cm. Ciemne ciasto również podzielić na 2 części i ułożyć je na jasnym cieście w formie spłaszczonego wałka. Jasne ciasto owinąć wokół ciemnego i rolując uformować wałki o średnicy ok 3 – 3,5cm.
6. W ten sposób uformowane ciasto włożyć do lodówki na co najmniej 30 min (można dłużej).
7. Wałki ciasta wyjąć na stolnicę lub deskę do krojenia, kroić w plasterki grubości ok 0,5cm. Krążki układać na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia zachowując niewielkie odstępy.
8. Ciastka piec partiami wkładając do piekarnika nagrzanego do temp 180˚C, przez

ok 15 min. Gotowe ciasteczka powinny być złociste i kruche.

Wskazówki :

Ciastka można przechowywać do 2 tygodni w szczelnym pojemniku.