Świąteczne cukrowe ciasteczka z nutą miodu i wanilii

Chyba każdy z nas czeka na Święta z ogromną niecierpliwością… Dekorowanie domu, ubieranie choinki, słuchanie kolęd i to co tak bardzo nas wszystkich cieszy pieczenie ciasteczek, choinek, reniferów, gwiazdek itd. Uwielbiamy ten czas bo łączy nas wszystkich niesamowicie. Boże Narodzenie sprawia, że zapominamy o złości, łagodzi nasze zmartwienia i pozwala nam się zrelaksować… <3 Mój przepis na pierniczki KLIK zasługuje na Waszą uwagę tak samo jak i ten który przedstawię Wam dzisiaj. Oba przepisy nadają się na pieczenie na miesiąc przed Świętami jak i dzień przed Bożym Narodzeniem. Ciasteczka są kruche, pachą tym cudownym czasem i kładą nam ogromny uśmiech na buzi nie tylko podczas jedzenia, ale całego procesu przygotowania ciasta, wykrawania kształtów i dekorowania lukrem!

Ten przepis mimo, że podobny do pierniczków, daje troszkę inny efekt końcowy. Pachnie miodem, wanilia i odrobiną migdałów. Podczas pieczenia zapach roznosi się po całym domu, aż uszy się trzęsą z niecierpliwości… <3 Idą Święta…ten najpiękniejszy czas! Rodzinny czas, który spędźmy razem z naszymi najbliższymi np. robiąc te pyszne świąteczne ciasteczka…

Świąteczne Ciasteczka z nutą miodu, wanilii i migdałów

Składniki:

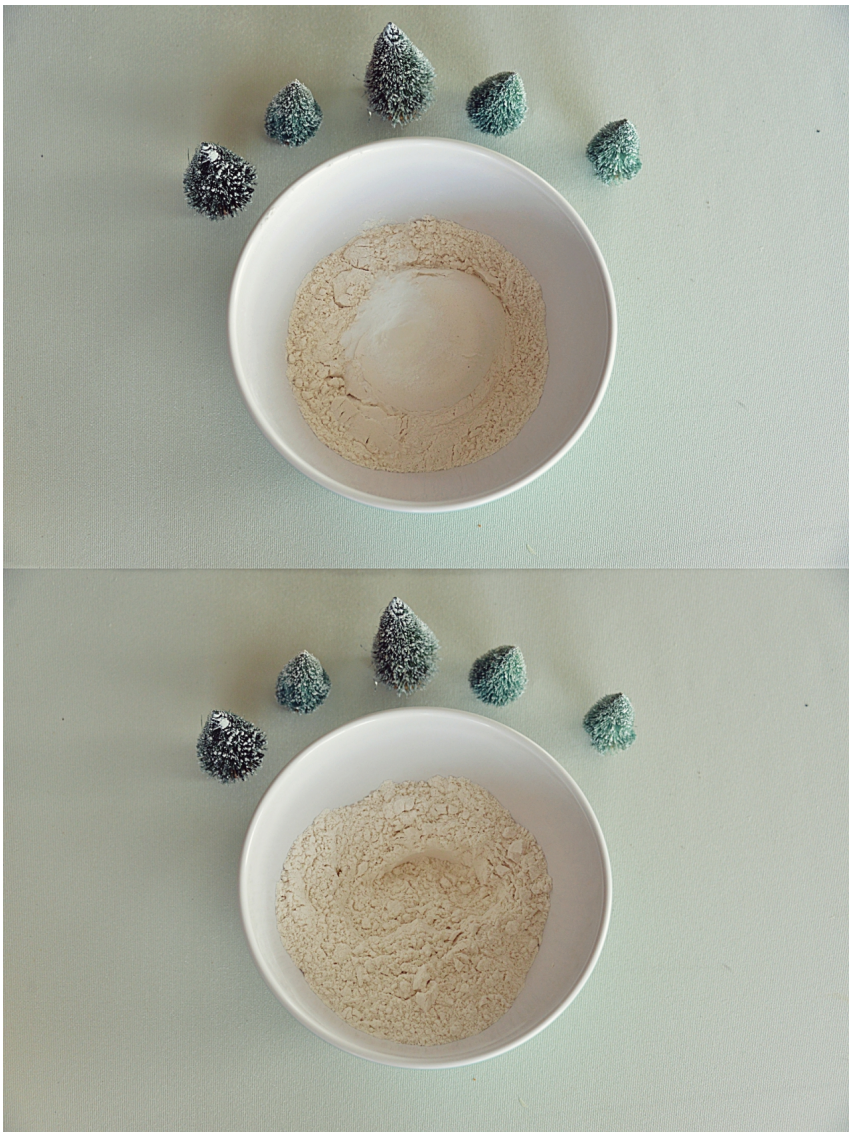
2 pełne szklanki mąki
3/4 szklanki cukru
3/4 szklanki miękkiego masła

1 żółtko
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1/2 łyżeczka ekstraktu migdałowego (opcjonalnie)
3 łyżki miodu



Wykoananie:

W misce mieszamy dokładnie mąkę, proszek do pieczenia oraz sodę i odkładamy miskę na bok.



W osobnej misce mikserem ubijamy masło cukrem na kremową masę. Następnie dodajemy żółtko i ponownie miksujemy. Gdy masa jest już kremowa i żółciutka dodajemy miód i oba ekstrakty i miksujemy aby masa dokładnie się wymieszała.



Zmniejszamy obroty miksera i stopniowo dodajemy do mieszanki jajecznej mieszankę mączną i dokładnie mieszamy.



Gdy masa jest gotowa dzieli na małe części, przekładamy do

foli lub małych reklamówek i wkładamy do zamrażalki na 20/30 minut.



Gdy ciasto jest wystarczająco twarde, szykujemy sobie miejsce do wykrawania ciasteczek. Posypujemy blat i wałek mąką, aby ciasto nie kleiło się i nie rozrywał. I zaczynamy zabawę! <3 Robimy to na co mamy ochotę! Serduszka, choinki, gwiazdki, renifery…





Wykrojone ciasteczka układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy przez 8-10 minut na złoty kolor w temperaturze 190*C. Pamiętajmy by doglądać ciasteczka, aby się

nie spiekły!
Po upieczeniu wyciągamy blaszkę i pozostawiamy ciasteczka do wystygnięcia przez około 10 minut na blaszce.



Ciasteczka możecie ozdobić lukrem, wystarczy wam 2 pełne szklanki cukru pudru oraz 3 lub 4 łyżki ciepłej wody. To wszystko zmiksujcie na gładką masę dodając cukru lub wody w zależności od konsystencji. Lukier powinien być gęsty. Ja do swojego dodałam również żelowych barwników spożywczych.


wszystkomaniaczka.pl


wszystkomaniaczka.pl

Troszkę dodatkowym zdjęć z mojego “lukrowania”.










WszystkoManiaczka