

ciastka cytrynki

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5069**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cytrynki, ok 20 sztuk
- maki, 250g
- smalec, 25g
- margaryna, 25g
- cukier, 50g
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczki
- cukier waniliowy, 1/2 opakowania
- mleko, 0,75 ml
- sol, szczypta
- żółtko, 1 szt
- żółty barwnik w proszku, 1 op.
- mleko do rozpuszczenia barwnika, ok 6-8 łyżek
- cukier do obtaczania, ok 1 szklanki
- dżem do nadziewania

Sposób przygotowania:

- 1 Z maki, smalcu, margaryny, cukrow, proszku do pieczenia, mleka, soli i żółtka zagnieść ciasto, wstawić na 2 h do lodówki.
- 2 Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać kolka, nakładać na środek odrobine dżemu, przłożyć boki do środka zalepiając je ze sobą, skleić tak by nadzienie nie wypłynęło. układać na natłuszczonej blaszce sklejoną częścią do dołu, piec w temp 150 stopni do zrumienienia dolnej części (górna powierzchnia niech zostanie jasna)
- 3 upieczone ciasta ostudzić. w miseczce rozpuścić barwnik w mleku. zanurzać ciasta w barwniku, wyjąć, zostawić na ok 5 sek i obtaczać w zwykłym cukrze. odstawić na talerz aby dobrze wyschły (ja zostawiłam na całą noc)
- 4 z tego samego ciasta zrobiłam listki, tzn rozwałkowałam ciasto i wycinałam kształt liścia, nerwy liścia zrobiłam nacinając ciasto nożem. po upieczeniu zanurzałam w zielonym barwniku rozpuszczonym w mleku.

Twoje notatki do przepisu: