

Magiczne ciasteczka Andersena

Składniki:

½ kg mąki
1 ½ kostki margaryny (Np. Kasia)
2 żółtka
6 łyżek kwaśnej śmietany (22%)
Orzechy oraz cukier trzcinowy do dekoracji

Etapy przygotowania:

Etap 1:

Margaryną posiekaną połączyć z mąką, następnie dodać żółtka i śmietanę.
Ciasto wyrobić na jednolitą masę.



Etap 2:

Po wyrobieniu ciasta, schować na 30 minut do lodówki na „odpoczynek”. Następnie ciasto pokroić na porcje i jedną część rozwałkować na grubość około 0,5 cm. Z takiego rozwałkowanego ciasta wycinamy foremką dowolny kształt, w naszym przypadku krawędź ciasteczka będzie lekko karbowana.



Etap 3:

Tak wycięte ciasteczka układamy na blaszce i smarujemy białkiem jajka, na to posypujemy troszkę cukru trzcinowego (może być również zwykły, ale osobiście polecam trzcinowy) oraz kładziemy na wierzch orzeszek (mogą być też migdały lub rodzyнки).



Etap 4:

Pieczemy nasze ciasteczka w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza w czasie 15-20 minut. Po wyjęciu z piekarnika i wystygnięciu ciasteczka są gotowe.



Takie ciasteczka jadano już w XIX wieku.

Najlepiej smakują z herbatą pitą
w rodzinnym gronie. Smacznego 😊

