





Ciasteczka zimowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  175 °C 

Składniki:

- jabłko - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- brązowy cukier - 150 gramów
- kwaśna śmietana - 300 gramów
- mąka - 250 gramów
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- skórka z 1 cytryny - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- białko jajka - 1 sztuka
- cukier puder - 250 gramów
- żelowe pisaki do dekoracji
- barwniki spożywcze

Sposób przygotowania:

1. Temperaturę w piekarniku ustawić na 175 C.
2. Foremki wysmarować tłuszczem i oprószyć mąką.
3. Jabłko umyć, obrać i wyciąć środek.
4. Miąższ jabłka zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych otworach, skropić sokiem z cytryny.
5. Całe jajka, Kasię i cukier utrzeć mikserem, aby miało kremową konsystencję, stopniowo dolewamy do masy śmietanę.
6. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, solą, cynamonem, skórką cytrynową.
7. Tarte jabłko lekko odcisnąć z soku i dodać do ucieranej masy, przesypując mąką.
8. Wszystko dokładnie wymieszać.
9. Ciasto wlać do foremek i wstawić do nagrzanego piekarnika.
10. Piec na ciemnożółty kolor ok 25 min.
11. Ciasteczka po wyjęciu pozostawić do wystygnięcia.
12. Białko ubijamy na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier puder.
13. Tak przygotowany lukier dzielimy na kilka porcji (tyle co kolorów), do osobnych miseczek dodajemy barwnik spożywczy.
14. A potem najlepsza zabawa : dekorujemy ciasteczka :)