



przepisy.pl

Kruche ciastka cytrynowe z truskawkami



 30 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

Carte d'Or Strawberry - 600 gramów

kruche ciastka

mąka - 250 gramów

cukier - 2 łyżki

sól - 0.25 łyżeczek

proszek do pieczenia - 1 łyżka

Kostka do pieczenia Kasia - 115 gramów

śmietana do ubijania - 185 mililitrów

skórka z cytryny - 2 sztuki

sok z cytryny - 1 łyżka

dekoracja

truskawki - 320 gramów

skórka z cytryny - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 220 °C/200 °C z termoobiegiem. Aby przygotować kruche ciasto, przesiać suche składniki do miski. Kostkę do pieczenia pokroić w grubą kostkę, dodać do mąki, rozetrzeć niezbyt dokładnie. Niewielkie kawałki Kasi powinny być nadal widoczne. Dodać śmietankę, skórkę i sok z cytryny, niezbyt dokładnie zagnieść ciasto.
2. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę lub blat i delikatnie zagniatać, aby składniki dobrze się połączyły, a ciasto nabrało gładkiej konsystencji. Rozwałkować na grubość 2-2 ½cm, używając ząbkowanego wykrawacza do ciastek o średnicy 8 cm wykroić 8 ciastek.
3. Używając pędzelka, ciastka posmarować dodatkową śmietanką i piec przez 10 minut. Jeżeli ciastka zbyt intensywnie się przypiekają, blachę odwrócić i umieścić na niższym poziomie piekarnika, piec przez kolejne 2-4 minuty. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia. Ciastka mogą być serwowane, gdy są jeszcze ciepłe lub w temperaturze pokojowej.
4. Przed podaniem deseru przekroić ciastka wzdłuż na pół. Na dolnych częściach ciastek umieścić po kulce lodów, przykryć górną częścią, podawać z truskawkami i skórką z cytryny, zależnie od preferencji.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl