

Kruche z cukrem

Kruche Ciasteczka z Cukrem – Klasyk w Nowej Odsłonie

Kruche ciasteczka z cukrem to prawdziwa perełka wśród domowych wypieków. Ich delikatna, rozpływająca się w ustach konsystencja w połączeniu z chrupiącą, słodką posypką z cukru trzcinowego tworzy niebiański duet smaków. Przygotowanie tych słodkości jest niezwykle proste – wystarczy połączyć mąkę pszenną z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym i proszkiem do pieczenia, dodać masło i żółtka, a następnie zagnieść ciasto. Po schłodzeniu w lodówce przez około 30 minut, rozwałkuj je, wykrój ulubione kształty, posmaruj białkiem i posyp cukrem trzcinowym. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 12 minut, aż ciasteczka nabiorą złocistego koloru.

Dla kogo?

Te kruche przysmaki zachwycą każdego – od najmłodszych łasuchów po seniorów ceniących tradycyjne smaki. Są idealne dla osób rozpoczynających swoją przygodę z pieczeniem, jak i doświadczonych cukierników szukających sprawdzonego przepisu na szybki deser.

Na jaką okazję?

Kruche ciasteczka z cukrem sprawdzają się doskonale jako codzienny dodatek do popołudniowej kawy czy herbaty. Będą też gwiazdą deserowego stołu podczas rodzinnych uroczystości, spotkań z przyjaciółmi czy nawet letnich imprez przy grillu.

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnie kruchego ciasta jest odpowiednia

temperatura składników. Schłodzone masło i jajka sprawiają, że ciasto uzyska perfekcyjną konsystencję, a ciasteczka będą rozpływać się w ustach.

Dla urozmaicenia

Aby cieszyć się świeżością ciasteczek przez dłuższy czas, przechowuj je w szczelnie zamkniętej metalowej puszcze. Możesz też eksperymentować z dodatkami – odrobina cynamonu, skórki cytrynowej czy posiekanych orzechów nada im nowy, intrygujący charakter.