

KRUCHE GWIAZDECZKI

przepyszne, bardzo kruche, delikatne

Gwiazdeczki, to prawdziwy rarytas wśród wypieków. Są takie klasyczne, kruche, ale zarazem wyjątkowe, migdałowe, z pyszną konfiturą po środku. Umią każdą popołudniową chwilę.

składniki

(20 SZTUK, 1 SZTUKA OK. 160 KCAL)

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru
- 100 g mielonych migdałów
- szczypta mielonych goździków
- szczypta mielonego cynamonu
- 100 g cukru pudru do posypania
- 100 g konfitury morelowej

PORADA:

Najlepiej smakują z konfiturą morelową domowej roboty. Jeżeli jednak ktoś woli bardziej winne lub kwaśne smaki, to gwiazdeczki można przełożyć dżemem z czarnej porzeczki. Będą równie wspaniałe!

przygotowanie

Na stolnicę przesiewamy mąkę. Robimy na środku wgłębienie i wrzucamy do niego pokrojone masło, cukier, zmielone migdały oraz przyprawy. Z tych składników szybko zagniatamy kruche ciasto. Możemy mieć wrażenie, że ciasto się rozpada w rękach, ale należy je szybko, dobrze wyrobić, a następnie rozwałkować. Przygotowujemy dwa rodzaje foremek: dużą gwiazdkę i jedną mniejszą foremkę o dowolnym kształcie. Foremką w kształcie gwiazdki wycinamy parzystą liczbę ciastek. W połowie ciastek wycinamy w środku kształt mniejszą foremką. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, układamy na niej ciasteczka i pieczemy ok. 10-15 min. w temperaturze 180 °C.

Upieczone na złoty kolor ciasteczka wyjmujemy z piekarnika. Gwiazdki z dziurką w środku oprószamy cukrem pudrem. Pozostałe ciasteczka smarujemy z jednej strony konfiturą. Następnie przykrywamy je oprószonymi cukrem pudrem gwiazdkami tak, żeby rogi się nie nakładały.

