

Cytrynowe ciasteczka

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

dobrze

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- olejek cytrynowy do ciast - 1 łyżeczka(i)
- cytryna - 1 szt.
- sól - 1 łyżeczka(i)
- masło - 1 kostka(i)
- kwaśna śmietana - 1 łyżka(i)
- cukier puder - 1/2 szkl.
- kandyzowana skórka cytrynowa - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Cytrynę sparzyć wrzątkiem. Zetrzeć z niej skórkę i wycisnąć sok. Miękkie masło połączyć z cukrem, śmietaną i sodą na pulchną masę. Dodać otartą skórkę i olejek cytrynowy. Cały czas zagniatając, dodać mąkę. Powstanie gładkie ciasto o intensywnym cytrynowym zapachu. Ulepić z niego kulki o średnicy 2 cm, każdą spłaszczyć w dłoniach. Ciasteczka piec 12-15 minut w temperaturze 175C, aż będą złociste. W tym czasie przygotować lukier: małej miseczce utrzyć, najlepiej drewnianą łyżką, cukier puder z dwoma łyżeczkami soku z cytryny. Polać nim ostudzone ciasteczka i posypać drobno pokrojoną kandyzowaną skórką cytrynową.

