

Popękane ciasteczka cytrynowe

Składniki:

- 2 jajka
- 100 g cukru
- 100 g masła
- tabliczka białej czekolady
- 1-2 łyżek soku z cytryny
- 350 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru do obtoczenia ciastek

Wykonanie:

W misce miksujemy jajka z cukrem. Dodajemy masło (w temp. pokojowej!), rozpuszczoną czekoladę (**w kąpeli wodnej !!!**), sok z cytryny, mąkę oraz proszek do pieczenia, miksujemy, zagniatamy na gładkie ciasto, wkładamy do lodówki na minimum 1 godzinę.

Z ciasta formujemy małe kuleczki, obtaczamy je w cukrze pudrze.

Ciasteczka układamy równomiernie na wysmarowanej tłuszczem foremce. Piec w temp 180 stopni przez 15 minut.



Jak rozpuścić czekoladę w kąpeli wodnej?

W tym celu do garnuszka wlewamy wrzątek, nie za dużo- wystarczy do 1/3 wysokości. Czekoladę łamiemy na kawałki i umieszczamy w metalowej lub szklanej misce o większej średnicy niż średnica garnuszka (patrz zdjęcia poniżej).

Miskę umieszczamy na garnuszku tak, by wrzątek jej nie dotykał. Podgrzewamy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, aż czekolada się roztopi. Dobrze jest również podważyć miseczkę, np. łyżką lub nożem, by para miała się gdzie wydobywać. Gdy już czekolada będzie płynna, zdejmujemy ją z ognia i pozostawiamy do przestudzenia.

Zakładka:

<https://poprostupycha.com.pl/przepis/popekane-ciasteczka-cytrynowe/>