

12 porad,aby kruche ciasteczka były wyjątkowo kruche :



# Opis wskazówki

Ciasteczka będą wyjątkowo kruche i udane.

1. Zachowujemy proporcje: 1:2:3 tj. na 1 część cukru bierzemy 2 części tłuszczu i 3 części mąki.(10dkg. -20dkg.-30dkg.)
2. Aby ciastka były naprawdę kruche używamy mąki krupczatki.
3. Do kruchego ciasta najlepszy jest cukier puder. Łatwiej łączy się z resztą składników.
4. Ciasto będzie lepsze jeśli dodamy mieszany tłuszcz, np.2/3 masła lub margaryny i 1/3 smalca.
5. Tłuszcz do kruchego ciasta powinien być schłodzony, bo ciepły szybko zostanie wchłonięty przez mąkę i wypieki będą twarde.
6. Żółtka należy najpierw ugotować na twardo, ostudzić, przetrzeć przez sitko. Ciasto będzie bardziej kruche.
7. Do ciasta warto dodać szczyptę soli, będzie bardziej elastyczne.
8. Przygotowanie kruchego ciasta zaczynamy od posiekania mąki z tłuszczem, potem dodajemy resztę składników i szybko zagniatamy. Ciasta nie należy długo wyrabiać, bo będzie twarde i niesmaczne.
9. Z ciasta formujemy kulę, zawijamy w folię spożywczą i schładzamy w lodówce min.j 1 godz.
10. Pieczemy na lekko natłuszczonej lub wyłożonej papierem do pieczenia blasze.
11. Czas pieczenia: 15 minut w temp. 200 st. C.
12. Upieczone ciastka pozostawiamy na 5 -10 min. na blasze i dopiero potem zdejmujemy.