

Krucze świąteczne ciasteczka z lukrem



Jeden z moich ulubionych przepisów na kruche ciasteczka (prezentowałam go już przy okazji [ciasteczek na męską imprezę](#)). Tutaj w wersji świątecznej i z połowy składników.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 125g margaryny Kasia lub masła
- 60g cukru
- 1 całe jajko
- 2 łyżki gęstej śmietany
- cukier wanilinowy (16g) - nie jest niezbędny
- kilka kropli aromatu śmietankowego do ciast
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Do dekoracji:

- foremki do wyciskania różnych kształtów (u nas choinki, dzwonki, serduszka, gwiazdki)
- kolorowe pisaki cukrowe (np. Oetkera)
- około półtorej szklanki cukru pudru
- barwniki spożywcze

- kolorowe posypki, perełki, kulki, etc.
- do ciasteczek z okienkami: kolorowe landrynki

Wykonanie:

1. Margarynę kroimy na kawałki i wrzucamy do mąki. Zarabiamy nożem, aż powstaną grudki.
2. Dodajemy resztę składników i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do miski i chłodzimy w lodówce przez minimum godzinę. Można je zostawić też na noc, można również zamrozić - moje było zamrożone miesiąc wcześniej i wyjęte na dzień przed pieczeniem.
3. Błat posypujemy mąką i rozwałkowujemy na nim ciasto. Wycinamy różne świąteczne kształty. Do ciasteczek z okienkami tłuczemy landrynki tłuczkiem do mięsa (najlepiej włożyć cukierki do torebek foliowych). Wycinamy dwa ciastka o tym samym kształcie, w jednym robimy okienko. Ciastko z okienkiem nakładamy na drugie, dociskamy, w okienko wkładamy pokruszone cukierki. Do ciastek na choinkę przyda nam się zwykła rurka do napojów, którą robimy dziurkę w surowym ciastku. Ciasteczka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 15 minut w temperaturze około 180 stopni Celsjusza.
4. Z połowy szklanki cukru pudru i odrobiny wody ucieramy lukier, dodajemy kroplę barwnika spożywczego, rozcieramy i dekorujemy ciastka. Lukier powinien być gęsty. Ja robiłam kontury pisakami cukrowymi, odkładałam do zastygnięcia, po czym wypełniałam kolorowymi lukrami i ponownie odkładałam do zastygnięcia. Kiedy lukier zastygnie, można na nim swobodnie rysować różne wzory. Posypki stosujemy na mokry lukier i leciutko dociskamy.

