

Ciasteczka korzenne



Rewelacyjne ciasteczka, zarówno na święta, jak i bez okazji, idealnie wyważone, o doskonałych proporcjach. Przepis pochodzi ze strony [Kwestia Smaku](#) i podaję go za stroną, ponieważ niczego w przepisie nie zmieniałam, a ciastka robimy przynajmniej raz w miesiącu. Smakują tak samo dobrze bez niczego, jak i posypane cukrem pudrem lub polukrowane.

Składniki:

- 125g masła (prawdziwego)
- 25g smalcu
- 100g cukru pudru
- 1 jajko
- 2 łyżeczki miodu
- 1,5 łyżki stołowej przyprawy do pierników

- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 250g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- foremki do wykrawania ciastek i papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Masło, smalec i cukier puder miksujemy razem na puszystą masę (ok. 7 minut).
3. Dodajemy jajko i dalej miksujemy.
4. Dodajemy przyprawę piernikową, cynamon oraz miód i dalej miksujemy.
5. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i dalej miksujemy, zmniejszając obroty miksera.
6. Kiedy całość się połączy, zagniatamy ciasto ręką, formujemy kulę i wkładamy ją do lodówki przynajmniej na dwie godziny. Ja na ogół robię ciasto dzień wcześniej i przechowuję je w lodówce przez noc.
7. Ciasto wyjmujemy partiami z lodówki, wałkujemy na omączonym blacie na grubość ok. 2cm i wycinamy z niego ciasteczka. Przekładamy je na formę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 10 minut w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza.
8. Po upieczeniu zostawiamy je na 5 minut na blasze, po czym przekładamy na kratkę do ostudzenia.