

Krucze z galaretką



Jest to odmiana ciasteczek kruchych z poprzedniego przepisu, czyli z przepisu na [Świąteczne choineczki](#). Przepis podaję wraz ze składnikami, żeby zachować porządek.

Składniki na ciasto:

- 0,5kg mąki pszennej
- kostka Kasi (lub 250g masła)
- 150g cukru
- 1 jajo
- zapach waniliowy

Dodatkowo:

- opakowanie lukru
- opakowanie galaretki wiśniowej (lub innej wedle gustu)

Wykonanie:

1. Kasię siekamy na kawałki i wrzucamy do mąki.
2. Zarabiamy nożem aż powstaną grudki.

3. Wbijamy całe jajko, wsypujemy cukier i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na minimum dwie godziny. Najlepsze jest wtedy, gdy zostawimy je na całą noc. Można je też zamrozić.
4. Ciasto wałkujemy na cienkie placki i wycinamy kształty kwiatów, rozetek, lub gwiazdek. W połowie wycinamy mniejsze kształty. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez ok. 15 minut.
5. Wyjmujemy i studzimy. Galaretkę przyrządzamy w połowie wody podanej na opakowaniu. Odstawiamy, by zgęstniała. Ciastka sklejemy lukrem po brzegach, kładąc kształty z dziurką na całych. Wypełniamy zimną galaretką. Galaretkę można wlewać, kiedy jest jeszcze w miarę płynna lub nakładać łyżeczką, kiedy zgęstnieje.