

Krucze ciasto z budyniem



Chodziło za mną ciasto z budyniem. Tylko nie wiedziałam dokładnie, co to ma być. Dzisiaj przejrzałam zapasy i padło na kruche z budyniem, z dodatkiem wiśniowej nutki. Z braku przepisu, trochę kombinowałam, ale było warto :) Polecam, bo jest naprawdę pyszne :)

Ciasto:

- 400g mąki pszennej
- 90g cukru pudru
- 200g margaryny Kasia (lub masła)
- 3 żółtka
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki jogurtu naturalnego lub śmietany

Budyń i owoce:

- 2 torebki budyniu śmietankowego
- 3 szklanki mleka
- ok. 100g konfitury wiśniowej z całymi wiśniami albo wydrylowanych owoców

Wykonanie:

1. Dwie szklanki mleka wlewamy do garnka i gotujemy. W trzeciej rozrabiamy budyń (dodając 3 łyżki

cukru, jeśli nie jest już z cukrem). Gotujemy budyń i odstawiamy do przestygnięcia.

2. Składniki na ciasto wkładamy do miski (margarynę kroimy na kawałki). Zarabiamy drewnianym nożem do chwili, aż margaryna zacznie tworzyć w całości grudki. Zagniatamy wówczas szybko ręką, dzielimy na pół. Jedną połowę wkładamy do lodówki.

3. Blaszke o wymiarach ok. 20cm x 30cm wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy drugą częścią ciasta. Podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza przez około 10 minut.

4. Na podpieczone ciasto wykładamy budyń (może być ciepły), rozsmarowujemy. Na budyń wykładamy konfiturę lub wiśnie.

5. Na wiśnie tarkujemy (ścieramy na tarce o dużych oczkach) drugą część ciasta. Blaszke wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze ok. 45-50 minut. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku do ostygnięcia na minimum pół godziny.



Kruche 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.

