

Ciasteczka maślane

30—45 Min

Przygotowanie

1. Zagnieć masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, orzechami laskowymi, mąką orkiszową, cynamonem od Kotányi, mielonymi goździkami i solą morską, aby uformować ciasto.
2. Włóż ciasto do lodówki na co najmniej 1–2 godz.
3. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość ok. 3 mm i wytnij z niego ciasteczka za pomocą okrągłej foremki do wykrawania (ok. 6 cm średnicy).
4. Przekrój je na pół, ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 7–8 minut w temperaturze 180 °C w rozgrzanym piekarniku.
5. Aby przygotować polewę, ubij żółtka, wodę i cukier puder na puszystą masę.
6. Polewę rozsmaruj na ostudzonych ciasteczkach i pozostaw do wyschnięcia na noc.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na ok. 1 kg ciasteczek

240 g	Masło
150 g	Cukier puder
130 g	Orzechy laskowe, mielone
250 g	Mąka orkiszowa
5 g	Goździki mielone
5 g	Cynamon mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na polewę

80 g	Żółtko (ok. 4 sztuk)
60 g	Woda
360 g	Cukier puder