

Ciasteczka w kształcie wianków z matchą

70–80 Min

Składniki - Ilość osób: 15

= Kotányi Produkte

225 g	Masło w temperaturze pokojowej
85 g	Cukier
1 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szt	Jajko w temperaturze pokojowej
270 g	Mąka pszenna
1.5 łyżki	Sproszkowana matcha
0.5 łyżeczki	Sól
1.5 łyżki	Mleko (w razie potrzeby)
	Biała czekolada do dekoracji
	Maliny liofilizowane do dekoracji

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj mąkę, sól i sproszkowaną matchę. Do drugiej miski przełóż masło, dodaj cukier oraz cukier waniliowy. Ucieraj na średnich obrotach miksera przez około 5 minut, aż masa stanie się puszysta i kremowa. Dodaj jajko i miksuj jeszcze przez około minutę do połączenia składników.
2. Dodaj przesianą mieszankę suchych składników oraz mleko i krótko wymieszaj. Jeśli masa będzie zbyt gęsta, dodaj jeszcze jedną łyżkę mleka.
3. Blachę wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki i wyciskaj ciasteczka, formując okrągłe wianki. Wstaw blachę z ciasteczkami do lodówki na co najmniej 30 minut, a najlepiej na 1–2 godziny.
4. Rozgrzej piekarnik do 170°C. Wstaw schłodzone ciasteczka do nagrzanego piekarnika i piecz przez 15–17 minut. Po upieczeniu pozostaw je na chwilę na blasze, a następnie przełóż na kratkę i odstaw do całkowitego wystudzenia.
5. Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej. Zanurz połowę każdego ciasteczka w czekoladzie. Ułóż ciasteczka na papierze do pieczenia i posyp pokruszonymi malinami liofilizowanymi. Pozostaw do zastygnięcia czekolady, a następnie przełóż ciasteczka do metalowej puszki.