



ŚWIĄTECZNE CIASTECZKA /
CHRISTMAS FRUIT CAKE COOKIES
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 225g masła,
- 130g cukru,
- 1 jajko L,
- 330g mąki + kilka łyżek do podsypywania,
- 100 g kandyzowanych czereśni,
- 100 g kandyzowanych owoców (może być mix, u mnie: papaja, skórka pomarańczy, cedrat),
- 120 g rodzynek,
- 190 g posiekanych orzechów (u mnie: 45g orzechów laskowych, 75g migdałów, 70g orzechów nerkowca),
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

Wykonanie:

1. Miękkie masło utrzyj z cukrem na gładką, jasną masę.
2. Wbij jajko oraz wlej ekstrakt, zmiksuj całość.
3. Wsyp proszek, mielone goździki oraz mąkę. Zagnieć ciasto.
4. Wmieszaj owoce, posiekane orzechy i rodzynki. Jeśli ciasto za bardzo klei się do rąk, dodaj 2-3 łyżki mąki i jeszcze raz je zagnieć.
5. Podziel ciasto na dwie partie. Zroluj każdą część w wałek o szerokości około 5 cm i owiń folią spożywczą lub papierem do pieczenia. Włóż rulony do zamrażalnika na pół godziny, aby ciasto stwardniało i stało się łatwiejsze w porcjowaniu.
6. Każdy wałek pokrój nożem w plastry o grubości 0,5-0,6 mm. Ułóż je na blaszce wyłożonej pergaminem, zachowując odstępy.
7. Piecz świąteczne ciasteczka przez 15 minut w temperaturze 190 stopni Celsjusza bez termoobiegu i dodatkowo około 5 minut z termoobiegiem, aż brzegi lekko się zarumienią. Ostudź ciastka na kratce.