

Krucze ciasteczka wielkanocne z lemon curd

Czas przygotowania: **60 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Cukier wanilinowy 15g

Składniki

CIASTO KRUCHE - składniki

mąka pszenna - 300 g

zimne masło - 150 g

jajko (rozmiar L) - 1 sztuka

sól - szczypta

LEMON CURD - składniki

jajko (rozmiar L) - 1 sztuka

żółtko - 1 sztuka

masło - 40 g

cukier - 80 g

skórka z pomarańczy - ok. 20 g

sok z cytryny - 1 cytryna

cukier puder - 80 g

cukier wanilinowy Gellwe 15g - 2 łyżeczki

Krok

Opis przygotowania

1. Ciasto kruche: Do przesianej mąki dodaj cukier puder marki Gellwe, szczyptę soli i wymieszaj. Dodaj zimne masło i siekaj nożem lub zmiksuj mikserem do uzyskania konsystencji kruszonki.

- 2.** Do kruszonki dodaj jajko i zagnieć szybko ciasto – do połączenia. Zawień ciasto szczelnie w folię spożywczą i schłódź w lodówce 1 godzinę.
- 3.** Ciasto rozwałkuj, wytnij foremką w kształcie jajka ciasteczka. W połowie ciasteczka wykrój przy pomocy mniejszej foremki kształt okręgu. Piecz w temperaturze 150°C 10-15 minut na złoty kolor w termoobiegu.
- 4.** Lemon curd: W niedużym garnuszku roztrzep jajko, żółtko i cukier (najlepiej przy pomocy różgi do ubijania), do połączenia. Postaw na kuchence, podgrzewaj na małej mocy palnika, mieszając.
- 5.** Praktycznie od razu można dodać masło, skórkę i sok z cytryny. Mieszaj, do zagotowania i zgęstnienia kremu i otrzymania gładkiej konsystencji.
- 6.** Przecedź przez sitko, dodając do przecedzonego kremu skórkę z cytryny, która osiądzie na sitku. Lemon curd schładzaj w lodówce 30 min, a następnie przełóż wypieczone ciasteczka.
- 7.** Smacznego!