

Kruche ciasteczka wielkanocne z lemon curd



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO KRUCHE:

- mąka pszenna - 300 g
- zimne masło - 150 g
- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- cukier puder - 80 g
- sól - szczypta
- cukier wanilinowy Gellwe 15g - 2 łyżeczki

LEMON CURD:

- 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

Sposób przygotowania

- 1** Ciasto kruche: Do przesianej mąki dodaj cukier puder marki Gellwe, szczyptę soli i wymieszaj. Dodaj zimne masło i siekaj nożem lub zmixuj 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 osiadzie na sitku. Lemon curd schładzaj w lodówce 30 min, a następnie przełóż wypieczone ciasteczka.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kruche ciasteczka wielkanocne z lemon curd



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g