

Smalcówki Babci Tereski

Pierwszy raz smalcówki jadłam u mojej teściowej. Co tu mówić, coś w sobie miały, że jadło się je i jadło. Co chwilę się je podjadało z pudełka. Zrobiłam je pierwszy raz, trochę zmodyfikowałam przepis. Zamiast cukru pudru dałam lukier. I chociaż smalcówki powinny być, jak sama ich nazwa wskazuje, na smalcu, ja zrobiłam je na maśle. Wychodzą równie dobre jak te prawdziwe od babci Tereski. Mogą być długo przechowywane w pudełku na ciastka.



Na wielkie pudełko ciasteczek:

- 1 kg mąki
- 250 g smalcu (zastąpiłam odtłuszczonym masłem)
- 50 g drożdży świeżych (25 g suchych)
- 3 łyżki cukru (u mnie fruktoza z błonnikiem)
- 4 żółtka (białka zostawiłam do lukru)
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 2 cukry waniliowe (można ominąć)
- pół kostki margaryny (zastąpiłam odtłuszczonym masłem)
- marmolada

1. Świeże drożdże rozgnieść z cukrem. Zamienią się w płyn. Odstawić w ciepłe miejsce. Suche drożdże wsypać bezpośrednio do ciasta.

2. Resztę składników (bez marmolady) wymieszać i wyrobić ciasto. Ciasto nie powinno się kleić. Ulepić kulę i wstawić do lodówki na godzinę.
3. Wyjąć ciasto, oderwać kawałek i rozwałkować na lekko podsypnym mąką blacie na grubość 2 mm.
4. Pociąć na długie paski o szerokości 5-7 cm. Na środku paska wyłożyć marmoladę (można użyć rękawa cukierniczego i okrągłej tyłki). Zwinąć w rulonik lub jak u mnie złożyć na pół (szerokość paska należy trochę zmniejszyć).
5. Pokroić na mniejsze kawałeczki-ciasteczka pod kątem.
6. Wyłożyć na blachę (można układać blisko siebie, nie rosną) wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i piec około 10 minut (do złocistego koloru).
8. Studzić na kratce. Udekorować lukrem lub cukrem pudrem.
9. Smacznego!