

Kruche paluszki z mandarynką

Te kruche paluszki są bardzo kruche i bardzo smaczne. Podoba mi się ich kształt, pięknie się prezentują. Jednakże proponuję dodać troszkę więcej skórki mandarynkowej lub troszkę pomarańczowej, bo smak cytrusów nie jest mocno wyczuwalny. A szkoda. Co kto lubi :) Ciasteczka bardzo dobrze pasują do kawy czy do popołudniowej herbaty i mają bardzo maślany smak.

Inspiracja



Składniki na 3 blaszki ciasteczek:

- 250 g masła znakomitej jakości
- 80 g cukru pudru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 300 g mąki pszennej

- 2 łyżki skórki otartej z mandarynki (można dodać więcej lub dodać trochę skórki z pomarańczy)
- 60 ml soku z mandarynki
- pół tabliczki gorzkiej czekolady rozpuszczonej w kąpielu wodnej lub w mikrofalówce do ozdobienia ciasteczek po upieczeniu

Przygotowanie

1. Masło utrzeć na puszystą masę. Dodać resztę składników. Wyrobić ciasto.
2. Schłodzić w lodówce przynajmniej przez 30 minut.
3. Na macie silikonowej z części ciasta wyrobić palcami cieniutki (około 2 cm) rulonik. Jeśli ciasto jest dobrze schłodzone, nie trzeba podsypywać maty mąką.
4. Odcinać 10 cm ciasteczka.
5. Układać ciasteczka na papier pergaminowy.
6. Piec do zezłocenia się boków przez około 12-13 minut w temperaturze 180 stopni.
7. Ciastka są bardzo kruche. Przed zdjęciem ich z blaszki odczekać kilka minut, a potem przekładać na kratkę za pomocą łopatkki do ciastek.
8. Wystudzone udekorować czekoladą.
9. Ciastka mogą być przechowywane do dwóch tygodni w szczelnie zamkniętym pojemniku.
10. Smacznego!