

Ciasteczka z okienkiem



Potrzebne narzędzia*:

- izomalt np. Saracino (kupisz [tutaj](#))
- posypki (np. [takie](#))
- [lukier królewski w proszku Saracino](#) (opcjonalnie, możesz zrobić lukier samodzielnie)
- [barwnik w żelu](#) (użyłam [różowego Food Colours](#)), barwnik w proszku również się sprawdzi
- [lakier spożywczy w sprayu](#) (opcjonalnie)
- [maty silikonowe](#) lub papier do pieczenia
- [perforowana mata silikonowa](#) (opcjonalnie)
- wałek do ciasta (np. [taki](#))
- [wykrawacze w kształcie serc](#)
- [szpikulec do lukru](#) lub wykałaczka
- [jednorazowy rękaw cukierniczy](#) lub woreczek (możesz użyć [wielorazowego rękawa silikonowy](#) tylko wtedy potrzebna będzie Ci mała [okrągła tyłka nr 1](#) lub nr 2)
- [termometr cukierniczy](#)
- [rękawiczki](#) (mam nitrylowe i uważam, że są wystarczająco dobre)
- [palnik cukierniczy](#) (opcjonalnie)
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- blacha z piekarnika lub deska do krojenia
- ostry nóż
- stalowy garnek
- pojemnik do przechowywania ciasta w lodówce lub folia spożywcza

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,

a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Ciasteczka z okienkiem



Potrzebne składniki (na ok. 15 złożonych ciastek):

Ciasteczka waniliowe:

250 g mąki pszennej, przesianej

125 g cukru pudru, przesianego

125 g masła, pokrojonego na małe kawałki

1 jajko

1 strąk wanilii (możesz pominąć lub dodać ekstrakt waniliowy, ale smak nie będzie już tak cudownie waniliowy)

Lukier:

125 g lukru królewskiego w proszku Saracino

25 g wody

barwnik w żelu (użyłam różowego Food Colours), barwnik w proszku również się sprawdzi

Ciasteczka z okienkiem



Opis przygotowania:

Ciasteczka waniliowe:

1. Z łaski wanilii wyciągnij nasionka.
2. Wszystkie składniki zagnieć.
3. Ciasto schłódź przez min. 1 godzinę w lodówce.
4. Rozwałkuj na między matami silikonowymi na grubość 5 mm. Warto użyć listew dystansowych.
5. Wykrawaj serca używając większej i mniejszej foremki.
6. Z maty zdejmij niepotrzebną część ciasta. Jeśli masz matę perforowaną to przenieś ciastka na nią.
7. Matę do pieczenia, wraz z ciastkami, przenieś na blachę do piekarnika. Piecz w temperaturze 180°C przez 10-15 minut.
8. Ciasteczka wystudź na kratce.

Lukier:

1. Lukier przesiej do miski i ucieraj z wodą przez 10 minut. Wymieszaj z barwnikiem
2. Wyciskaj lukier z rękawa cukierniczego. Zaznacz lukrem brzegi ciastka, a potem wypełnij środek i wyrównaj wykałaczką.
3. Ciasteczka pozostaw do wysuszenia.

Izomalt:

1. Podgrzewaj izomalt do temperatury 167°C w stalowym garnku.
2. Wlewaj niewielką ilość izomaltu do środka ciastek i przechylając wypełnij całą przestrzeń.
3. Pozostaw na kilka minut do wystudzenia.
4. Na szybkę wysyp trochę posypek i sklej dwa ciastka przy pomocy lukru.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)