

# Lukrowane ciasteczka maślane z jadalnymi kwiatami



## Potrzebne narzędzia\*:

- wykrawacz w kształcie serca (korzystałam z [takiego zestawu wykrawaczy](#).)
- [silikonowa mata perforowana](#) (opcjonalnie zwykła [mata silikonowa](#) lub papier do pieczenia)
- [jednorazowy rękaw cukierniczy](#).
- [szpikulec do lukru](#) lub wykałaczka
- [lukier królewski w proszku Saracino](#) (ja z takiego korzystałam, ale możesz też przygotować samodzielnie - przepis znajdziesz we [wpisie o piernikowych puzzlach](#))
- [kwiaty jadalne](#) (wykorzystałam kwiaty wrzосу, granatu oraz mieszankę chabrów, róży i nagietka)
- [wałek do ciasta](#)
- mikser z płaską końcówką
- [waga kuchenna](#)
- sitko
- blacha do pieczenia

\*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



## *Lukrowane ciasteczka maślane z jadalnymi kwiatami*

Potrzebne składniki (na ok. 35 ciastek):

### **Maślane ciasteczka:**

200 g miękkiego masła

125 g cukru pudru

2 żółtka

1 całe jajko

400 g mąki pszennej

### **Lukier królewski:**

250 g lukru królewskiego w proszku Saracino

35 g - 50 g wody

Jadalne kwiaty do dekoracji

# *Lukrowane ciasteczka maślane z jadalnymi kwiatami*



Opis przygotowania:

## **Maślane ciasteczka:**

1. Utrzyj masło z cukrem pudrem na jednolitą masę.
2. Dodaj żółtka i całe jajko i wymieszaj.
3. Dodaj przesianą mąkę i delikatnie wymieszaj.
4. Uformuj z ciasta kulę i schłódź w lodówce przez 12 godzin.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość 4 – 5 mm.
6. Za pomocą wykrawacza w kształcie serca wytnij ciasteczka i ułóż je na blaszce.
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 12 minut.
8. Wyjmij i wystudź na kratce.

## **Lukier królewski:**

1. Lukier i wodę miksuj płaską końcówką na średnich obrotach przez 10 minut. W razie potrzeby dodaj więcej wody.
2. Lukier przełóż do jednorazowego worka cukierniczego.
3. Lukrem narysuj obwódkę wokół ciastka, a następnie wypełnij środek.
4. Szpikulcem wyrównaj powierzchnię lukru.
5. Posyp ciastka kwiatami jadalnymi.

## **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)