

Krucze ciasteczka waniliowe z lukrem mandarynkowym

Przepyszne kruche ciasteczka oblane lukrem o słodkim smaku mandarynki, do tego obtoczone do połowy przepyszными posypkami o smaku truskawkowym, mango... Idealne dla dzieci.

Zimowe dni są o wiele krótsze. Nie lubię robić zdjęć lampą błyskową, bo dopiero się uczę. Zdjęć potrzebuję szybko, na naukę akurat nie miałam czasu.

Ciasteczka idealne także do filiżanki z kawą, co widać na zdjęciu.

Galaretki porozrzucane niechlujnie na blacie dodają ciasteczkom dziecięcego uroku, podobnie jak kolorowe posypki od Delecty. Moim celem było ukazanie cukierkowości ciasteczek i dziecięcości słodkich posypek, misie i posypki okazały się idealne.

Światło wpadające wprost na galaretki ukazało ich „galaretkowość” i „przejrzystość”. Na dworze trochę ciemniej, stąd ISO 500 aż, ekspozycja +0,7, f/5.6, 5s. Światło wpadało przez okno wprost na blat, światła nie zmiękczyłam niczym, ponieważ było już dość ciemno.



Na około 24 ciasteczka potrzebujesz:

- 175 g miękkiego masła,
- 100 g cukru z prawdziwą wanilią zmielonego na cukier puder,
- 2 żółtka,
- 300 g mąki orkiszowej,
- otarta skórka z dwóch mandarynek

Na lukier mandarynkowy potrzebujesz:

- 140 g cukru pudru
- sok wyciśnięty z mandarynki
- kolorowa posypka do dekoracji (użyłam posypek Decorada od Delecty: maczek truskawkowy, maczek mango i posypka wielokolorowa).

Wszystkie składniki na ciasteczka umieść w misie robota kuchennego i wyrób elastyczne ciasto. Z ciasta ulep kulki wielkości orzecha włoskiego i wyłóż je na blachę. Rozpłaszcz palcami każdą kulkę. Ponieważ ciasteczka nie rosną, możesz kulki ułożyć blisko siebie. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 15 minut do zezłocenia się brzegów ciastek. Studź na kratce.

Składniki na lukier (cukier puder i sok z mandarynki) wymieszaj widelcem w miseczce. Ostygnięte ciastka zanurz w lukrze mandarynkowym i obtocz posypką. Zostaw na kratce do wyschnięcia lukru.