

Proste ciastka z białym winem

Bardzo proste trzyskładnikowe ciasteczka o konsystencji przypominającej kruche ciasto francuskie. Idealne do porannej kawy.

W wypiekach w tym miesiącu wspiera mnie:



winoteka 101win
na Rayskiego

Do wykonania tych ciastek użyłam znakomitego wina białego: Reuscher-Haart Piesporter Falkenberg Riesling QbA 2014. Niezwykle smaczny, łatwy i dość prosty w odbiorze Riesling. Lekki i czysty niebywale, ale niebezosobowy, bardzo za to przyjemny. Delikatna kwasowość, dobra końcówka, nieco przypraw. Dobra równowaga. Cytryny, jabłka pieczone, gruszki, nutka czerwonego dojrzałego grapefruita.



Na pudełko ciasteczek potrzebujesz:

- szklanka cukru (ksylitol),
- 200 g masła,
- 250 g mąki (użyłam orkiszowej typ 630),
- 6-7 łyżek dobrego [Rieslinga z Winoteki](#)

W robocie kuchennym z wszystkich składników wyrób ciasto. Wstaw do lodówki na około 1 godzinę aż będzie twarde i łatwe do rozwałkowania. Rozwałkuj na grubość ok. 3mm, posyp ulubioną posypką. Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Piecz w temperaturze 175 stopni do zarumienienia. Wystudź na kratce. Przechowuj w puszcze nawet przez tydzień. Smacznego!