

Red Velvet Crinkles

Red Velvet Crinkles to ciasteczka, na które natknęłam się przez przypadek szukając inspiracji. Nie ukrywam, że lubię smak ciast typu Red Velvet, a te ciasteczka są świetną alternatywą. Robi je się szybko, smakują bardzo dobrze i są urocze.

Te ciasteczka o czerwonym kolorze i popękanej strukturze są otoczone w delikatnej skorupce z cukru pudru. Smakują wyśmienicie, delikatnie wyczuwalny jest smak kakao. Ciasteczka długo utrzymują świeżość i można je przechowywać nawet tydzień w szczelnie zamkniętym pudełeczku.



Na 24 ciastka potrzebujesz:

- 1 i 2/3 szklanki mąki (użyłam orkiszowej typ 630),
- 1/3 szklanki prawdziwego kakao,

- 120 g miękkiego masła,
- szczypta soli,
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 i 1/2 szklanki drobnego cukru do wypieków (użyłam ksylitolu),
- 2 jajka,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- czerwony barwnik (zawsze używam barwników firmy Wilton)
- cukier puder do obtoczenia ciasteczek przed samym już pieczeniem

Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Czerwony barwnik możesz dodać na samym końcu, dodawaj stopniowo, żeby uzyskać czerwony kolor.

Z ciasta formuj kule wielkości orzecha włoskiego. Każdą kulę obtocz w cukrze pudrze. Piecz na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w temperaturze 175 stopni. Smacznego!