

### Kruche waniliowe ciasteczka maślane

Idealne do wycinania wykrawaczkami i wyciskania na nich napisów. Smaczne, kruche, pachnące wanilią.

Ciastka ustawiłam na stole, pod pudełkiem z ciastkami ułożyłam kolorowy pastelowy fartuszek kuchenny; światło wpadało na blat od strony prawej. Z przodu przed pudełkiem z ciastkami ustawiłam kartkę białego papieru, by doświetlić i rozjaśnić przód pudełka. F/5,6, 1/2s., ekspozycja +0,3, ogniskowa 90mm.



Na około 30-40 ciasteczek potrzebujesz:

- prawdziwy ekstrakt waniliowy (kilka, kilkanaście kropelek),
- 100 g miękkiego masła,
- 4 żółtka,
- 4 łyżki cukru,

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 0,5 szklanki mąki ryżowej,
- odrobina wody

Wszystkie składniki, oprócz wody, umieść w misie robota i wymieszaj. Stopniowo i w małej ilości dolewaj wody, tak by uzyskać kulę jednolitego i gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkuj na grubość około 0,3 mm i wycinaj ulubione kształty. Piecz na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni.

---

#### Naturalne ekstrakty: waniliowy, pomarańczowy i cytrynowy

To już najwyższa pora na zrobienie domowych ekstraktów do ciast tak, by były gotowe do świątecznych wypieków. Gdybym tylko wcześniej wiedziała jakie to proste i wygodne, zaczęłabym taką domową produkcję już dawno, dawno temu. Ekstrakty przepięknie pachną. Już po tygodniu w zasadzie nadają się do wypieków, ale polecam trzymać je przynajmniej z miesiąc, by nabrały wyraźniejszego aromatu. Najwięcej przyjemności przyniosło mi patrzenie na ekstrakt waniliowy: w zasadzie już po kilku dniach mieszanka zaczynała nabierać brązowego koloru, by stać się wyraźnie brązowym już po trzech tygodniach. Pozostaje mi jedynie czekać na święta:)

## *Manufaktura Ciastek*



### **Ekstrakt cytrynowy:**

- skórką z cytryny
- 250 ml wody
- 250 ml wódki

1. Wszystkie składniki umieścić w szczelnym pojemniczku. Skórką z cytryny musi być naprawdę cieniutko obrana, by nie czuć było goryczy, która jest w białym miąższu zaraz pod skórką.
2. Kilkakrotnie wstrząsnąć zamkniętym pojemnikiem.
3. Odstawić na miesiąc w chłodne i ciemne miejsce na miesiąc.

### **Ekstrakt pomarańczowy:**

- skórką z pomarańczy

- 250 ml wody
- 250 ml wódki

1. Wszystkie składniki umieścić w szczelnym pojemniczku.
2. Kilkakrotnie wstrząsnąć zamkniętym pojemnikiem.
3. Odstawić na miesiąc w chłodne i ciemne miejsce na miesiąc.

**Ekstrakt waniliowy:**

- 3 łaski wanilii
- 500 ml wódki

1. Łaski wanilii naciąć wzdłuż i lekko otworzyć. Nie wydłubywać ziarenek, tylko naciąć.
2. Łaski wanilii umieścić w szczelnym pojemniczku (można je przeciąć w pół) i zalać wódką.
3. Odstawić w ciemne i chłodne miejsce na miesiąc.