

Dom pachnący ciasteczkami...

Długie, zimowe wieczory sprzyjają leniwym apetytom pt. "zjadłoby się coś pysznego...". Ciasteczka! One nie tylko zaspokoją łakomstwo, ale też wypełnią cały dom cudownym zapachem... A także dadzą wiele radości przy wspólnym pieczeniu i dekorowaniu – koniecznie razem z dziećmi!



Amoniaczki

- ▶ 0,5 kg mąki
- ▶ 20 dag margaryny
- ▶ 4 jajka
- ▶ kwaśna śmietana
- ▶ 1,5 łyżeczki amoniaku do pieczenia (nie sody!)
- ▶ 10-15 dag cukru pudru

Zagniatamy: mąkę, margarynę, żółtka, cukier puder oraz amoniak rozpuszczony w 2 łyżkach kwaśnej śmietany. Gdyby ciasto było zbyt twarde należy dodać jeszcze trochę kwaśnej śmietany. Wkładamy na godzinę do lodówki. Schłodzone ciasto cienko rozwałkujemy i wykrawamy ciasteczka (foremkami lub szklanką). Białka ubijamy na sztywną pianę i nakładamy po trochu nożem na każde ciastko,

po czym tą stroną zanurzamy ciastko w naczyniu ze zwykłym cukrem. Na końcu dekorujemy kleksem dżemu. Pieczemy na złoto w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



Ciastka ze skwarkami

- ▶ 30 dag mąki
- ▶ 15 dag nie zarumienionych skwarek
- ▶ 12 dag cukru pudru
- ▶ cukier waniliowy
- ▶ 3 żółtka
- ▶ ½ szklanki kwaśnego mleka
- ▶ ½ paczki proszku do pieczenia
- ▶ skórka pomarańczowa
- ▶ cukier puder do posypania ciastek

Skwarki zmielić w maszynce do mięsa. Żółtka, proszek do pieczenia, cukier, mleko i skórkę pomarańczową dodać do przesianej mąki. Wszystko razem zagnieść i schłodzić. Ciasteczka można wyrabiać na dwa sposoby; można po prostu ciasto rozwałkować i wykrawać szklanką ciastka lub włożyć ciasto do maszynki do mięsa, nałożyć na nią specjalne formy do kształtowania i kręcić. Wydostający się walek ucinąć co około 15 cm i układać na wysmarowane formie. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor, z blachy zdejmować

wać gorące. Można poproszyć cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Pierniczki



- ▶ 1 kg mąki
- ▶ ½ kostki masła
- ▶ ½ kostki smalcu
- ▶ 1 paczka sztucznego miodu
- ▶ 1,5 szklanki cukru
- ▶ 3 całe jajka
- ▶ 2 łyżki kakao
- ▶ 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- ▶ 2 paczki przypraw do piernika
- ▶ szczypta soli

Mąkę, cukier, kakao, sodę oczyszczoną i przyprawy wymieszać w misce na sucho. Osobno rozpuścić tłuszcz, osobno miód. Do mąki stopniowo dodawać mieszając najpierw miód, potem tłuszcz a na końcu roztrzepane jajka. Wszystko razem dobrze wyrobić i włożyć do lodówki zawinięte w folię na 5 dni. Po tym czasie ciasto dosyć cienko rozwałkować i wykrawać pierniczki foremkami. Piec w gorącym piekarniku. Po ochłodzeniu (najlepiej następnego dnia) ozdabiać lukrem, polewą czekoladową, orzechami, rodzynkami itp.



Chatka z piernika

- ▶ ½ kg cukru
- ▶ 1 kg mąki
- ▶ 60 g tłuszczu
- ▶ 2 jajka
- ▶ 4 łyżeczki amoniaku
- ▶ 1 paczka przyprawy do piernika (40 g)

Sposób wykonania ciasta:

250g cukru uprzyżyć z 3 łyżkami wody na brązowy kolor tak, aby powstał karmel. W oddzielnym garnku rozpuścić kolejne 250 g cukru w 1 szklance wody. Karmel zalać słodką wodą i wymieszać. W misce połączyć margarynę z mąką, jajkami, przyprawą i amoniakiem. Dodać letni karmel. Wyrobić ciasto i pozostawić na 2-3 godziny w lodówce.

Sposób wykonania chatki:

Ciasto rozwałkować bardzo cienko. Wykroić 4 ścianki, 2 daszki i okrągłą podstawę. Piec w temp. 180°C przez 15-20 minut. Zrobić gęsty lukier, skleić nim wszystkie elementy domku. Namalować okiennice, drzwi i dachówki, można też przykleić cukierki lub ozdobić na swój sposób.

Smacznego!