

Słodka FLAGA POLSKI

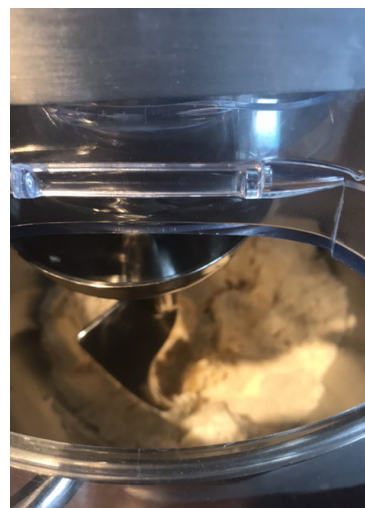
Składniki (na ok. 40 sztuk):

Ciasto:

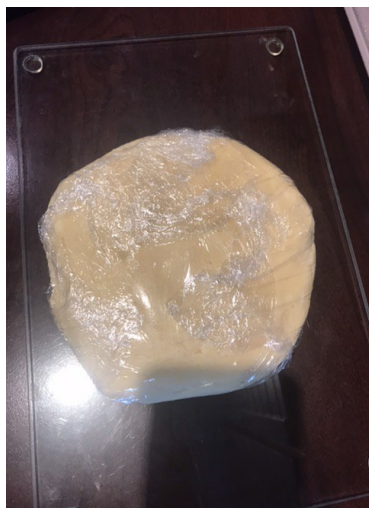
- 150g zimnego masła;
- 2 żółtka;
- 1/2 szk. cukru pudru;
- skórka otrata z 1 cytryny;
- szczypta soli;
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia;
- 250g mąki pszennej;
- 1/2 łyżeczki cynamonu.

Lukier:

- 1 szkl. cukru pudru;
- 3-4 łyżki wody;
- czerwony barwnik spożywczy.



Mąkę, cynamon, proszek do pieczenia i cukier puder przesiać, wymieszać. Dodać skórkę z cytryny, żółtka, sól oraz pokrojone w kostkę zimne masło. Szybko wyrobić rękami do uzyskania jednolitego ciasta.



Owinąć je w folię spożywczą
i schłodzić w lodówce minimum 30 min.



Po tym czasie rozwałkować ciasto na grubość około 3-4mm, wykroić ciastko w kształcie flagi.



Piec przez około 10 min. Do ładnego zarumienienia. Upieczone ciasteczko wyjąć z piekarnika i przełożyć na kratkę w celu wystudzenia.



LUKIER - Cukier puder wymieszać z wodą do uzyskania gęstego lukru. Połowę lukru przełożyć do tutki z papieru do pieczenia lub do szprycy cukierniczej. Wycisnąć na ciasteczko biały pas. Resztę lukru zabarwić czerwonym barwnikiem. Czerwony lukier również przełożyć do tutki lub szprycy i wycisnąć czerwony pas tuż pod białym. Dodatkowo można udekorować rączkę flagi. Smacznego!!!