

Czarno-białe gwiazdki

data aktualizacji: 2020.12.15 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

Ciasto kruche (jasne i ciemne):

- 250 g masła (lub margaryny)
- 1 jajko
- 350 g mąki pszennej
- 150 g skrobi ziemniaczanej
- 100 g cukru
- 2 łyżki mleka
- szczypta soli
- 20 g kakao
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki słodkiej, płynnej śmietany 30%

Dodatkowo:

- migdały bez skórki (ewentualnie ze skórką), ok. 140 g
- 1 białko

Sposób przygotowania:

1. Jeśli używacie migdałów ze skórką, należy przełożyć je do miseczki i zalać wrzątkiem.

Pozostawić na 5- 10 minut, a następnie obrać, ściskając migdał palcami. Migdały dobrze osuszyć na ściereczce.

2. Przygotować ciasto kruche. Zimne masło (lub margarynę) pokroić na małe kawałki. Dodać jajko, mąkę, skrobię, cukier, mleko i szczyptę soli. Zagnieść jednolite ciasto (ręką lub robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta).
3. Do $\frac{1}{3}$ ciasta dodać kakao, cynamon i śmietankę. Zagnieść jednolite ciasto.
4. Oba ciasta zawinąć osobno w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
5. Każde ciasto rozwałkować cienko na posypanym mąką blacie. Z ciast wykrawać foremką gwiazdki (lub inne kształty). Z białego ciasta wykrawać większe gwiazdki, a z ciemnego mniejsze.
6. Jasne gwiazdki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować rozkłóconym białkiem i skleić z kakaową gwiazdką. Posmarować białkiem ciemną gwiazdkę i na górę lekko wcisnąć migdał.
7. Piec w nagrzanym piekarniku do lekkiego zarumienienia, ok. 10 minut w temperaturze 200°C (grzałka góra- dół). Piec jedną blachę po drugiej.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37597-czarno-biale-gwiazdki>