

JAMMIE DODGERS

Maślane ciasteczka z dżemem

składniki

250g masła (temperatura pokojowa)
130g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1 żółtko
380g mąki pszennej
1 słoiczek dżemu malinowego (bez pestek)

Jak zrobić?

1. Przełóż masło do dużej miski i ubijaj mikserem aż będzie puszyste i prawie białe. Dodaj cukier puder i ubijaj jeszcze przez chwilę, do uzyskania jednolitej, gładkiej masy. Dodaj żółtko i ekstrakt waniliowy, wymieszaj mikserem.
2. Przygotuj stolnicę. Przesyp mąkę na stolnicę i dodaj masę z masła i cukru. Zagnieć szybko ciasto, starając się nie dodawać zbyt dużo dodatkowej mąki (ciasto powinno być bardzo miękkie). Jeśli dodasz za dużo mąki, ciasteczka wyjdą twarde i kruche po upieczeniu.
3. Zawiń ciasto w folię i włóż do lodówki na około godzinę.
4. Nagrzej piekarnik do 190 stopni Celsjusza.
5. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na posypanej mąką stolnicy, na grubość około 3mm. Używając foremki do ciasteczek lub małej szklanki (ja użyłam kieliszka do koniaku), wytnij z ciasta kółka. W połowie kółek wytnij serduszka, używając foremki w kształcie serca.
6. Ułóż ciasteczka na wcześniej przygotowanej brytfance (wyłożonej papierem do pieczenia) i wstaw do piekarnika na około 7-8 minut. Ciastka będą wyglądać na nieupieczone i być może będzie się wydawało, że trzeba je piec dłużej. Nic bardziej mylnego! Ciastka powinny być blade, nie złote, dzięki temu będą miękkie, a nie nadmiernie kruche.
7. Wyjmij ciasteczka z piekarnika i odstaw aż wystygną całkowicie.
8. Po wystygnięciu, czas zacząć 'składać' ciasteczka. Rozsmaruj łyżeczkę dżemu na ciasteczku bez dziurki i przykryj ciasteczkiem z wyciętym sercem, lekko dociskając. Powtórz ze wszystkimi upieczonymi ciasteczkami.
9. Posyp gotowe ciasteczka cukrem pudrem. Najlepiej smakują następnego dnia, gdy dżem zmiękczy ciastka ^^

Smacznego,
aho