**Przepis na ciasteczka –**

**wielkanocne pisanki do chrupania**



**Wielkanocne pisanki w formie pysznych ciasteczek! Świetne do schrupania, jako ozdoba koszyczka albo wielkanocny upominek. Dzieci będą miały mnóstwo radości z dekorowania ciastek!**

**Składniki na ciasto:**

250 g mąki tortowej  
200 g masła pokrojonego w kawałki nieco zmiękczonego  
100 g cukru pudru (dałam mniej ok – 50 g ze względu na słodką dekorację)  
szczypta soli  
2 żółtka

Lukier:

2 białka  
2 szklanki cukru pudru  
ewentualnie barwniki spożywcze lub gotowe pisaki spożywcze do malowania

Składniki na ciasto połączyć i zagnieść szybko gładkie ciasto (najszybciej i najłatwiej jest zrobić to malakserem). Ciasto uformować w dysk, zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na przynajmniej godzinę.  
Po schłodzeniu ciasto rozwałkować na grubość 2-3mm (ja wałkuję na macie teflonowej, żeby potem nie przekładać wyciętych kształtów).

Wycinać ciasteczka. Piec ok. 10-12 minut w temperaturze 185 stopni (w zależności od wielkości ciastek) do złotego koloru.

Po upieczeniu ciastka ostudzić na kratce. Dekorujemy dopiero zupełnie wystudzone, inaczej lukier spłynie.

Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy stopniowo cukier do momentu uzyskania gęstej, lepkiej konsystencji (należy regulować gęstość lukru ilością cukru pudru). Lukier przekładamy do rękawa cukierniczego i zdobimy ciasteczka. Odstawiamy do wysuszenia.

Ciasteczka przechowywane w szczelnym pojemniku nadają się do jedzenia przez 7 dni.

Smacznego!

**Wielkanocne ciasteczka zajączki**

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2015/03/Wielkanocne-ciasteczka-zajączki-14.jpg)

Jeśli spodobał się Wam pomysł na domowe ciasteczka markizy, dzisiejsze zajączki pewnie też przypadną Wam do gustu. Do ich zrobienia potrzebne będzie kruche ciasto, krem, nieco czekolady i kolorowe dropsy na ogonki. Dużą zaletą tych ciasteczek jest także fakt, że nie potrzebujemy żadnych specjalnych cukierniczych akcesoriów, wystarczy foremka w kształcie serduszka, która na pewno znajdzie się w każdej kuchni :)

[Składniki na kruche ciasteczka](https://ciastkozercy.pl/kruche-ciasteczka-maslane/)

0,5 kg mąki  
3 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 szklanka cukru  
200 g masła  
1 łyżka tłustej śmietany  
3 jajka

[Składniki na krem budyniowy](https://ciastkozercy.pl/krem-budyniowy/)

1 opakowanie budyniu waniliowego  
400 ml mleka (około 1,5 szklanki)  
4 łyżki cukru  
1,5 kostki masła

+czekolada do rozpuszczenia, kolorowe cukierki (ja użyłam Skittles), barwniki spożywcze (opcjonalne)

Masło wyciągamy wcześniej z lodówki, kroimy na małe kawałeczki i odstawiamy, żeby zmiękło. Suche składniki mieszamy razem w misce.



Dodajemy masło, śmietanę i jajka. Zagniatamy do uzyskania gładkiej masy. Ciasto powinno mieć konsystencję plasteliny, jeśli jest zbyt rzadkie dodajemy mąki, jeśli zbyt suche – śmietany.





Do tego przepisu postanowiłam zafarbować ciasto, można jednak zostawić je w naturalnym kolorze i efekt końcowy też będzie super.





Ciasto wałkujemy na grubość kilku milimetrów i wykrawamy serduszka. Na jednego zajączka potrzebujemy trzy: na przód, na tył i na uszy.



Ciasteczka przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Serduszko na uszy przekrawamy wzdłuż. Uszy kładziemy na blaszkę i przykrywamy serduszkiem-brzuszkiem zajączka. Dociskamy palcami, żeby obie części dobrze się połączyły. Pieczemy około 7-8 minut w piekarniku rozgrzanym na 180 stopni. Dobrze jest spoglądać na nie od czasu do czasu, kiedy zaczną lekko rumienić się na brzegach to znak, że trzeba je wyciągnąć. Jeśli zostawimy je w piekarniku dłużej każdy kolor zrobi się brązowy.



W międzyczasie przygotowujemy [krem](https://ciastkozercy.pl/krem-budyniowy/).



Przed rozpoczęciem składania zajączków musimy się upewnić, że ciastka są już zupełnie przestudzone.



Na pojedyncze serduszko nakładamy krem i przygniatamy serduszkiem z uszami.



Z rozpuszczonej czekolady robimy oczy i nosek, na tył przyczepiamy Skittlesa jako ogonek.



Po zrobieniu pierwszego zająca doszłam do wniosku, że lepiej, żeby buzie i ogonki były zrobione w pierwszej kolejności i to też Wam polecam ;) Łatwiej się za nie zabrać, kiedy ciastka leżą na stole.





Smacznego!