



Cytrynowe wiatraczki z morelami

Autor: Śnieżynka

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cytrynę sparzyć wrzącą wodą, osuszyć i zetrzeć skórkę.

Krok 2

Mąkę pszenną wymieszać z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia. Wsypać cukier puder, skórkę z cytryny i starte na grubej tarce zimne masło, posiekać. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

Krok 3

Morele sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, przekroić na pół i usunąć pestki.

Krok 4

Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1,5-2 mm. Dużą foremką wykrawać krążki, naciąć w 6 miejscach nie do końca, ułożyć na blaszce, zawinąć rogi, włożyć rodzynki i połówki moreli. Posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i cukrem waniliowym. Blaszke z ciasteczkami wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec na złoty kolor. Upieczone wiatraczki można oprószyć cukrem pudrem.

Składniki:

- 1 szkl. mąki pszennej
- ½ szkl. mąki kukurydzianej
- 2 żółtka
- 2 łyżeczki otartej skórki z cytryny
- 15 dag masła Łaciate
- 10 dag cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka Łaciate
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 8-10 moreli lub brzoskwiń z puszki
- 2 łyżki rodzynek