



## Cytrynowe ciasteczka

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Na kartonie odrysować torebkę herbaty i wyciąć.

### Krok 2

Do przesianej mąki dodać cukier puder, starte na tarce zimne masło i smalec, posiekać, wlać żółtka, śmietanę, sok z cytryny i wsypać otartą skórkę. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

### Krok 3

Następnie rozwałkować na grubość 1 mm, przyłożyć szablon z kartonu, wykroić ciasteczka. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, od góry wbić po kawałku wykałaczki i włożyć na 10-12 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika, ostudzić na kratce.

### Krok 4

Czekoladę połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej. 1/3 każdego ciasteczka zanurzyć w polewie, odłożyć na wykałaczkach do zastygnięcia. Następnie na bawełnianej nitce przyczepić etykietki od herbaty.

## Składniki:

2 szkl. mąki pszennej

15 dag masła łąciate

3 dag smalcu

2/3 szkl. cukru pudru

2 łyżeczki otartej skórki z cytryny

2 łyżki soku z cytryny

3 żółtka

1 łyżka śmietany łąciata 30%

10 dag gorzkiej czekolady