

Przepis na klasyczne wykrawane ciastka

Składniki

Składniki na ciasto:	1 opakowanie cukru waniliowego
125 g masła (zimnego)	szczypta soli
75 g cukru	starta skórka z połówki cytryny
250 g mąki	1 jajko (rozmiar M)
szczypta proszku do pieczenia	

Sposób przyrządzania

1. Ciasto: zimne masło (pokrojone na małe kawałki), cukier, mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, sól, startą skórkę cytryny i jajko zagnieść na gładkie ciasto najpierw mikserem ręcznym z końcówkami do zagniatania, a potem rękami. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej 30 minut.
2. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry/dołu; termoobieg: 160°C; piekarnik gazowy: poziom 3). Ciasto rozwałkować na lekko oprószonej mąką powierzchni na grubość ok. 3 mm i wyciąć ciastka za pomocą wykrawaczy.
3. Gotowe ciastka ułożyć na wyłożonej papierem lub matą do pieczenia zimnej blasze i piec w piekarniku przez ok. 10 minut.
4. Aby uzyskać idealny wypiek należy pamiętać, żeby ciasto było zawsze dobrze schłodzone podczas obróbki i pieczone bezpośrednio po obróbce.
5. Po upieczeniu gotowe ciastka można udekorować, np. lukrem królewskim. Wytłoczone linie pomogą w dekoracji.

Porady dotyczące pieczenia ciastek

Najlepiej wykrawać w cieście bezpośrednio wyjętym z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je później od wykrawaczy. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną schłodzoną porcję.

Jeśli mimo to ciasto będzie trudno wyjąć z wykrawaczy, należy przed wykrawaniem dodatkowo posypać je mąką.

Można wypróbować również inne przepisy na ciastka, np. z ciasta kruchego. Ciastka po upieczeniu muszą być stosunkowo twarde.

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu umyć wykrawacze w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Wykrawacze można również myć w zmywarce do naczyń.