**Buziaki i cytrynowe całuski!**

**Dzień Niespodziewanego Całusa (24 lutego) to doskonała okazja, by wyrazić na słodko sympatię lub skrywane głębokie uczucia. Wystarczy najpierw zaczaić się w kuchni, przygotować caaały talerz cytrynowych całusków, a potem już tylko rozdawać, rozdawać… niespodziewane buziaki! Do każdego z nich dołączając obowiązkowo małe, słodkie ciasteczko z pysznym cytrusowym nadzieniem. To jak, świętujemy na słodko?**

Przepis na idealnie kruche, piegowate, maleńkie ciasteczka z delikatnym kremem poleca Delecta. Wystarczy odrobina chęci, kilka podstawowych składników i każdy, naprawdę każdy wyczaruje cytrynowe całuski, których, jak pocałunków, nie można sobie odmówić…

**Cytrynowe całuski**

**Składniki**

**Ciasto:**

l 1 opakowanie [ciasta kruchego Delecta](http://delecta.pl/ciasta/ciasto-kruche%2Cprod%2C16%2C50.php)

l 1 jajo

l 100 g zimnej margaryny lub masła

l 2 łyżki [niebieskiego maku Bakalland](https://bakalland.pl/produkt/bakalland/mak-niebieski/)

**Nadzienie:**

l sok wyciśnięty z 3 cytryn

l skórka otarta z 2 cytryn

l 2 żółtka

l 2 jajka

l 200 g cukru pudru

l 1 łyżka mąki ziemniaczanej

l 1 łyżka oliwy lub masła

**Sposób przygotowania:**

**Ciasteczka:** Kratkę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nastaw na 200°C bez termoobiegu. Do wysokiej miski wsyp zawartość torebki z ciastem, dodaj jaja, margarynę i mak. Miksuj na wysokich obrotach przez 3 minuty. Wyrabiaj do połączenia składników w zwartą kulę. Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 1 cm i wycinaj kieliszkiem lub małą foremką ciasteczka, a następnie układaj je na papierze do pieczenia. Całość wstaw do piekarnika na 20 minut, aż ciasteczka się zarumienią.

**Krem:** Sok z cytryny, cukier, mąkę, masło, skórkę oraz jajka i żółtka umieść w garnku na średnim ogniu i gotuj, cały czas energicznie mieszając przez 3-4 minuty. Jeśli zauważysz grudki, krem należy przetrzeć przez sitko lub zmiksować blenderem. Krem odstaw do wystudzenia.

Spód ciasteczek smaruj 1 łyżeczką kremu, a następnie przykrywaj drugim ciastkiem. Gotowe oprósz cukrem pudrem.

Więcej inspiracji i przepisów na „całuśne” wypieki i desery znajdziesz na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

**\*\*\***

**Charakterystyka produktu Delecta:**

**Ciasto kruche Delecta** do domowego wypieku zawiera mąkę krupczatkę. Można je przygotować w prosty i szybki sposób. Wystarczy dodać kilka podstawowych składników (jaja, tłuszcz), które każdy ma pod ręką. Nie wymaga chłodzenia w lodówce, a i tak po wypieczeniu jest kruche i maślane w smaku. Stanowi idealną bazę do sernika, mazurka, tarty, ciasta z owocami czy kremem. Równie dobrze sprawdza się w formie drobnych ciasteczek, jak i spodów do babeczek z nadzieniem. Z opakowania otrzymamy ok. 1 kg gotowego wypieku. **Sugerowana cena det.** ok. 4 zł/opakowanie

