Warszawa, 04.12.2019 r.

**Ciasteczka małe i duże – inspiracje na świąteczne wypieki**

**Grudzień to czas, kiedy zaczynamy wyczekiwać już Świąt i chętnie oddajemy się czynnościom, które tworzą przytulną, rodzinną atmosferę. A co lepiej nastraja i rozgrzewa niż gorąca herbata i popołudniowe pieczenie ciasteczek? Mikołajkowe, adwentowe, jako ozdoba na choinkę, na prezent lub na przedświąteczne spotkania w gronie bliskich. Jest tyle powodów, by wykorzystać ten miesiąc na słodkie kulinarne eksperymenty! Tym bardziej, że nic nie smakuje tak dobrze, jak domowe wypieki z mąkami Lubella.**

**Jak wyczarować wyjątkowy nastrój**

Korzenny zapach wypieków unoszący się od progu domu, wspólne dekorowanie ciasteczek i słuchanie świątecznych piosenek - są chwile, które potrafią stworzyć w domu wyjątkowy nastrój. Nieważne, czy w wykrawaniu ciasta pomaga ci mama, dzieci czy najlepsza przyjaciółka – ważne, że spędzacie czas razem. A czy jest coś pyszniejszego niż własnoręcznie robione ciasteczka wzięte na drugi dzień do pracy, czy zapakowane dzieciom do szkoły?

To również okazja, by poćwiczyć swoje kulinarne talenty: wypróbować kilka przepisów, zmieniać i dodawać składniki tak, by stworzyć niepowtarzalne ciasteczkowe dzieło. Z tych eksperymentów na pewno będą zadowoleni najmłodsi domownicy, którzy z chęcią będą tworzyć swoje własne, kreatywne formy. I my dajmy się ponieść świątecznej fantazji.

**Prezent od serca**

Przedświąteczne wypieki to idealny sposób na obdarowanie bliskich. Nie musimy z tym czekać do Świąt! Obwiązane wstążeczką ciasteczka możemy podarować przyjaciółce na Mikołajki, a zapakowane w pudełeczko z pewnością ucieszą dziadków, tym bardziej jeśli będą udekorowane przez wnuków. Warto się skusić również na większe ciasteczko i upiec np. tartę. Przyniesiona do pracy na pewno ucieszy i poprawi humor nawet w poniedziałek!

**Mąka to podstawa**

Podstawą każdego wypieku jest mąka. Warto zwrócić na nią szczególną uwagę, ponieważ to ona odpowiada za konsystencję ciasta i powinniśmy dopasować ją do rodzaju wypieku. Mąki Puszyste Lubelli: uniwersalna lub tortowa, sprawdzą się do wszystkich ciast i ciasteczek. Natomiast jeśli zależy nam na kruchości ciasta, warto sięgnąć po krupczatkę. Dla szukających innowacji nada się natomiast mąka Lubella Pełne Ziarno 3 zboża.

**Dla chcących zbudować świąteczną atmosferę, mamy pyszne inspiracje na ciasteczka. Te małe…i duże.**

**TARTA Z KREMEM PIERNIKOWYM I POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI**

**Składniki na formę o średnicy 24 cm:**

**Tarta:**

- 280 g Mąki Puszystej Krupczatki Lubella

- 150 g zimnego masła

- 80 g cukru pudru

- 1 żółtko

- 1 łyżeczka śmietany

- szczypta soli

**Krem piernikowy:**

- 2 płaskie łyżeczki kakao DecoMorreno

- słoik powideł śliwkowych Łowicz

- 150 g czekolady mlecznej

- 150 ml śmietanki 36%

- 100 g miękkiego masła

- 2 płaskie łyżeczki przyprawy do piernika

**Dodatki:**

-cukrowe gwiazdki

- świeża żurawina do dekoracji

**Wykonanie:**

**Tarta:**

1. Ze składników na tartę wyrobić ciasto, wyłożyć spód formy, wyrównać, ponakłuwać widelcem i wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Włożyć ciasto do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i piec 20 minut.
3. Wyjąć, ostudzić.
4. W międzyczasie przygotować krem piernikowy.
5. Spód wypełnić 3 łyżkami powideł, kolejno posmarować kremem piernikowym i wstawić do lodówki na minimum 2-3 godziny do stężenia kremu.
6. Opcjonalnie udekorować gwiazdkami oraz świeżą żurawiną.

**Krem piernikowy:**

1. Czekoladę roztopić razem z kremówką, ostudzić.
2. Miękkie masło zmiksować, miksując wlewać roztopioną czekoladę i wsypać przyprawę do piernika oraz kakao.

**KORZENNE CIASTECZKA CZEKOLADOWE Z ŻURAWINĄ**

**Składniki:**

- 160 g Mąki [Puszystej Tortowej Lubella](https://www.lubella.pl/pl/produkty/maki/puszysta/-/maka_puszysta_uniwersalna/pid/cf6bc1bd6eec5e490afa5c0616ddc895)

- 180 g cukru trzcinowego

- 100 g masła

- 60 g kakao DecoMorreno

- 1 duże jajko

- 1 łyżeczka przypraw korzennych

- po 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia oraz sody

- 1/3 szklanki świeżej żurawiny

**Wykonanie:**

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Masło utrzeć z cukrem na jednolitą masę, wbić jajko i zmiksować.
3. Wsypać mąkę, kakao, przyprawę korzenną, sól, proszek do pieczenia oraz sodę i zmiksować.
4. Dodać świeżą żurawinę i wymieszać tylko do połączenia się wszystkich składników.
5. Z ciasta formować duże kulki (można nabierać łyżką do lodów) i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, w dość sporych odległościach od siebie.
6. Lekko spłaszczyć dłonią i piec w temperaturze 175 - 180ºC przez około 10 minut.
7. Ściągać z blaszki dopiero po lekkim przestudzeniu, inaczej mogą się pokruszyć.

**OPIS PRODUKTU:**

**Lubella Mąka Puszysta Tortowa** – mąka pszenna tortowa, typ 450. Idealna na ciasta biszkoptowe, torty i babki. Jej jasna barwa i drobna granulacja sprawią, że wypieki będą delikatne i puszyste.

Cena rekomendowana półkowa: 2,59zł

**Lubella Mąka Puszysta Krupczatka** – mąka pszenna, typ 500. Idealna do pieczenia ciast kruchych i półkruchych, a także do panierowania. Krupczatka to rodzaj mąki pszennej o konsystencji kaszki, nazywanej inaczej jasną mąką gruboziarnistą.

Cena rekomendowana półkowa: 2,59zł

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Marta Gryglewicz, Account Manager**

e-mail: marta.gryglewicz@prhub.eu

tel. 504 640 360

**Lubella:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

Lubella to zdecydowany lider na rynku makaronów w Polsce oraz znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: płatków śniadaniowych, mąk, kasz oraz paluszków. Marka posiada prawie 140-letnie doświadczenie w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców. Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.