**Ciasteczka neapolitańskie w jesiennych barwach**

**Jesień to czas, gdy natura maluje świat ciepłymi kolorami, a my chętniej się-gamy po słodkości, które idealnie pasują do długich wieczorów pod kocem z kubkiem aromatycznej herbaty w ręku. Trójkolorowe Ciasteczka neapolitańskie to przepis dla wszystkich, którzy kochają ciepłe swetry, rozgrzewające napary i domowe smakołyki.**

Te kruche ciastka są proste w przygotowaniu, a zachwycają wyglądem oraz smakiem. Ich delikatna struktura to zasługa Cukru Drobnego Diamant, który doskonale łączy się z pozostałymi składnikami, nadając wypiekom idealną słodycz. Gdy za oknem jest ciemno i zimno, często mamy ochotę na coś słodkiego, dlatego ciasteczka neapolitańskie świetnie wpasują się w jesienną aurę.

**SKŁADNIKI:**

l 420 g mąki pszennej

l 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej

l 3/4 łyżeczki soli

l 1/2 szklanki liofilizowanych truskawek

l 240 g masła o temperaturze pokojowej

l 100 g Cukru Drobnego Diamant

l 1 duże jajko

l 1 duże żółtko

l 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

l czerwony barwnik spożywczy

l 2 łyżki kakao w proszku

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C i przygotowujemy 2 blachy wyłożone papierem do pieczenia.

W średniej misce mieszamy mąkę, sodę oczyszczoną i sól. Liofilizowane truskawki rozdrabniamy blenderem na proszek. W misce miksera ubijamy na średnich obrotach masło, aż do uzyskania kremowej konsystencji. Dodajemy Cukier Drobny Diamant i ubijamy przez ok. 3 minuty (również na średnich obrotach), do uzyskania lekkiej i puszystej masy. Wbijamy jajko, żółtko oraz ekstrakt waniliowy i przez chwilę jeszcze mieszamy. Dosypujemy przygotowaną wcześniej mąkę z sodą oczyszczoną i solą, a następnie mieszamy do połączenia składników. Ciasto powinno odklejać się od łopatki i brzegów miski. Jeśli jest zbyt klejące, dodajemy trochę mąki i ponownie miksujemy.

Gotowe ciasto dzielimy na 3 równe części. Jedną część umieszczamy z powrotem w mikserze i dodajemy sproszkowane truskawki oraz barwnik spożywczy. Miksujemy na niskich obrotach do całkowitego połączenia. Do drugiej części dodajemy kakao i również mieszamy je z ciastem. Urywamy niewielką porcję każdego z ciast, łączymy ze sobą (np. w okrągłym wykrawaczu do ciastek), dociskamy je do siebie, aby przylegały i stworzyły jednolity kształt. Ciastka umieszczamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy aż zaczną się rumienić, czyli ok. 10-12 minut. Po upieczeniu czekamy aż ciasteczka wystygną i staną się chrupiące

Po więcej przepisów warto zajrzeć na stronę marki Diamant. Znajdziemy tam kulinarne pomysły oraz wskazówki, jak w szybki i „zero waste” sposób przygotowywać posiłki tak, aby w naszej kuchni nic się nie marnowało:

<https://www.diamant.pl/przepisy>