

Ciastka z masłem orzechowym i czekoladą



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	130 gram
cukier puder	2 łyżka
masło	70 gram
żółtko jajek	1 sztuka

Czekolada

czekolada mleczna	200 gram
masło	orzechowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto zagniatamy, ciasto rozwałkowujemy i wycinamy foremką ciasteczka. Czekoladę kroimy na małe kawałki, 2/3 wrzucamy do miseczki i rozpuszczamy czekoladę podgrzewając ją do 46', następnie dodajemy pozostałą czekoladę, mieszamy ją do rozpuszczenia, a czekoladę ochładzamy do 27', po czym podgrzewamy ją do 32', dzięki temu nasza czekolada nie będzie się topiła, szybko zastygnie i będzie super "chrupiąca". Czekoladą smarować foremki do mini tabliczek czekolady lub rozsmarować na papierze do pieczenia tworząc prostokąty. Ciasteczka piec ok. 7-8 minut w 190' ostudzone smarować masłem orzechowym, a do niego przykładać zastygniętą tabliczkę czekolady.