

## Doradca Smaku XII: Domowe ciasteczka, odc. 14



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasteczka:

<b>masło 82%</b>	1 kostka
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>miód wielokwiatowy</b>	3 łyżki
<b>żółtka</b>	2 sztuki
<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>jagody goji</b>	2 łyżki
<b>suszona żurawina</b>	2 łyżki
<b>rodzynki</b>	2 łyżki
<b>gorzka czekolada</b>	1 tabliczka

#### Krem:

<b>serek mascarpone</b>	200 gramów
<b>żółtka</b>	4 sztuki
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>kakao</b>	2 łyżki

#### Do smaku:

- Cukier z prawdziwą wanilią do ciast i deserów Prymat**
- mielony cynamon Prymat**
- Cukier ze skórką cytryny do ciast i deserów Prymat**

**Dekoracja:**

**cukier puder**

**listki mięty**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **CIASTKA:**

W misce miksujemy kostkę miękkiego masła z ½ szklanki cukru pudru, 3 łyżkami miodu oraz 2 łyżeczkami cukru z wanilią.

W drugiej misce mieszamy suche składniki: 2 szklanki mąki pszennej, łyżeczkę sody, łyżeczkę cynamonu oraz po 2 łyżki suszonej żurawiny, rodzynek i jagód goji.

Do utartego masła dodajemy 2 żółtka i miksujemy ponownie. Następnie dodajemy do masy wcześniej przygotowane suche składniki oraz posiekaną tabliczkę gorzkiej czekolady.

Na wyłożonej papierem do pieczenia blasze układamy uformowane z ciasta kuleczki, które następnie spłaszczamy, tworząc nasze ciasteczka. Ciastka pieczemy przez ok. 15-17 minut w temperaturze 165 stopni.

### **KREM:**

Na gładką masę miksujemy 200 g mascarpone, 4 żółtka, 2 łyżki cukru pudru oraz łyżeczkę cukru ze skórką cytryny, a następnie do kremu dodajemy 2 łyżki kakao i miksujemy ponownie.

Ciasteczka serwujemy z miseczką kremu. Deser dekorujemy cukrem pudrem i listkami mięty.