

Miętowe gwiazdki:)



KUCHARECZKA JEDEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	45 dkg
sok z cytryny	4 łyżki
białko	1 sztuka
biała czekolada	15 dkg
gorzka czekolada	5 dkg
sklarowane masło	2 łyżki
olej	1/2 (miętowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier puder, białko, sok z cytryny i odrobinę olejku miętowego wyrabiamy bardzo dokładnie mikserem na gładką masę. Masę umieszczamy pomiędzy dwoma kawałkami folii spożywczej i wałkujemy na grubość około 5 mm. Jeśli masa się klei podsypujemy cukrem pudrem i wgniatamy. Foremkami do ciasteczek (małymi) wycinamy gwiazdki, przekładamy je na wyłożoną pergaminem blaszkę i suszymy w piekarniku około 2 godziny. Obie czekolady topimy w osobnych miseczkach w kąpieli wodnej. Do białej dodajemy sklarowane masło i dokładnie mieszamy. Każdą gwiazdeczkę zanurzamy w białej czekoladzie, rozkładamy na arkuszach papieru i suszymy. Wierzch dekorujemy ciemną czekoladą :) Smacznego.