

Walentynkowe serducha.



JAKOB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	125 g
masło	100 g
cukier	65 g
migdały mielone	50 g
masa marcepanowa	100 g
likier amaretto	3 łyżki
biała kuwertura	100 g
ozdoby wg uznania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ze składników na ciasto wyrobić jednolitą masę, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na godzinę do lodówki.
- KROK 2** Następnie rozwałkować ciasto na grubość ok. 1 cm, wykroić serca, nałożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę. Piec w nagrzanym piekarniku w temp. 180 st. C, przez 12-15 minut.
- KROK 3** Ciastka schłodzić, w tym czasie przygotować masę marcepanową- marcepan kroimy w małe kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej z dodatkiem likieru. Kolejną czynnością jest łączenie dwóch serc z rozpuszczoną masą marcepanową (nakładałam ok. 1 łyżeczkę masy).
- KROK 4** Na koniec rozpuścić kuwerturę w kąpieli wodnej, nakładamy ją na ciastka i zdobimy wg. uznania.
Smacznego!!