

Gorąca czekolada z cynamonem i korzennymi ciasteczkami



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Gorąca czekolada:

biała czekolada	10 dag
czekolada mleczna	10 dag
mleko	500 mililitrów

Ciasteczka:

mąka tortowa	1 szklanki
cukier puder	0.25 szklanki
margaryna	10 dag
żółtka	2 sztuki
imbir mielony	0.25 łyżeczki
cynamon mielony	0.5 łyżeczki

Dodatkowo:

Pianki marshmallow	0.5 szklanki
cynamon mielony	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasteczka: Mąkę, cynamon, imbir i cukier puder dajemy do miski. Margarynę rozcieramy opuszkami palców z tymi składnikami. Dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto. Ciasto odkładamy na około 30 minut do lodówki. Wałkujemy ciasto i foremką w kształcie ludzika wycinamy ciasteczka. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 180 stopni. Upieczone ciasteczka odkładamy do ostygnięcia.
2. Gorąca czekolada: Najpierw mleko podgrzewamy, aż będzie ciepłe. Czekoladę łamiemy na kosteczki. Stopniowo wrzucamy ją do mleka cały czas mieszając. Gotujemy aż całkowicie czekolada się rozpuści.
3. Czekoladę przelewamy do kubków. Wrzucamy pianki, dekorujemy ciasteczkami i posypujemy cynamonem. Gotowe! Od razu podajemy:)