Ciasteczka kakaowe z rumową masą

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka krupczatka - 30 dag
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
śmietana gęsta - 2 łyżka
olej - 1 łyżka
spirytus - 1 łyżka
żółtka - 3 szt.
kakao - 3 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
MASA -
masło - 20 dag
mleko w proszku - 17 dag
mleko - 1/3 szklanka
cukier - 1/3 szklanka
kakao - 3 łyżka
herbatniki - 20 dag
spirytus - 2 łyżka
aromat rumowy - 1 łyżeczka
czekolada deserowa - 5 dag
lukier biały gotowy - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, włożyć masło i dokładnie posiekać. Dodać żółtka, olej, śmietanę, spirytus i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować na grubość 4-5 mm, foremką wycinać ciasteczka.

KROK 3: Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15minut.

KROK 4: Masa:
Herbatniki bardzo dokładnie pokruszyć lub zmiksować blenderem. Mleko z masłem i cukrem zagotować, przestudzić. Do ciepłego wsypać mleko w proszku wymieszane z kakao, pokruszone herbatniki, spirytus, aromat

i wszystko dokładnie wymieszać. Masą przekładać upieczone ciasteczka, łącząc po dwa razem. Po wierzchu ozdobnie polać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą i białym lukrem.