Ciasteczka podwójnie kawowe

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

mąka pszenna - 30 dag
masło - 20 dag
cukier puder - 10 dag
kakao ciemne - 2 łyżka
kawa rozpuszczalna - 2 łyżeczka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
żółtka - 2 szt.
Masa: -
biszkopty - 10 dag
masło - 5-7 dag
kawa mielona - 1 łyżka
śmietana gęsta - 2-3 łyżka
cukier puder - 1-2 łyżka
czekolada gorzka - 10 dag
spirytus - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, cukrem pudrem i rozpuszczalną kawą. Dodać zimne masło i dokładnie posiekać. Następnie wlać żółtka utarte z cukrem waniliowym i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować i dowolną foremką wycinać ciasteczka. Ułożyć na przygotowanej blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 12-15 minut.

KROK 2: Biszkopty pokruszyć, dodać mieloną kawę.

KROK 3: Wlać rozpuszczone masło, śmietanę i dokładnie wymieszać. (gdy masa jest zbyt sucha dodać więcej śmietany)

KROK 4: Masą przekładać ciasteczka.

KROK 5: Polać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą, wymieszaną ze spirytusem.

KROK 6: Gotowe ciasteczka posypać kolorową

posypką lub ozdobić według swojego uznania.