Ciasteczka z kremem orzechowo - czekoladowym

AlceNero

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna typ 0 - 225 g
- mąka (skrobia kukurydziana) - 30 g
- wanilia - 1/2 laska
- cukier trzcinowy - 60 g
- masło zimne pokrojone w kostkę - 150 g
- sól - kilka szczypt -
- żółtka jaj - 2 szt.
- krem orzechowo - czekoladowy - 200 g
- kakao w proszku - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmiel 55 g jasnego cukru trzcinowego na drobny proszek. Do misy miksera wsyp zmielony cukier, mąkę, skrobię kukurydzianą, dodaj 2 g soli i ziarenka z połowy laski wanilii. Następnie dodaj 150 g pokrojonego w kostki zimnego masła. Miksuj na średnich obrotach do uzyskania konsystencji kruszonki. Na koniec dodaj żółtka i miksuj, aż składniki dobrze się połączą. Uformuj kwadratowe, płaskie ciasto, zawiń w papier do pieczenia i włóż do lodówki na ok. 4 godziny. Po tym czasie rozwałkuj ciasto na arkuszu papieru do pieczenia na grubość ok. 4 - 5 mm. Wytnij okrągłe ciastka i umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia Piecz w temperaturze 180 °C z termoobiegiem przez około 15 minut, aż będą złociste. Pozostaw do ostygnięcia.

KROK 2: Włóż krem orzechowo – czekoladowy do rękawa cukierniczego z gładką końcówką. Wyciśnij warstwę kremu na połowę herbatników, a następnie połącz je razem. Ciastka posyp kakao i pozostałym cukrem.