Murzynki otulone wiórkami kokosowymi

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 40 dag
jajka - 3 szt.
miód prawdziwy - 2 łyżka
cukier puder - 1/2 szklanka
mleko - 1 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
kakao - 3 łyżka

Polewa czekoladowa: -
cukier - 15 dag
masło - 15 dag
mleko - 100 ml
czekolada gorzka - 10 dag
sok z cytryny - do smaku
aromat migdałowy - do smaku
Pozostałe składniki: -
wiórki kokosowe - trochę

Dodatkowe info:

Ciasteczka kakaowe w polewie czekoladowej, obtoczone wiórkami kokosowymi są pyszne i łatwe do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Polewa czekoladowa:

Do rondla włożyć masło, dodać cukier, kakao i mleko, zagotować. Następnie wsypać połamaną czekoladę, dodać aromat, sok z cytryny lub spirytus, wymieszać.

KROK 2: Do miski przesiać mąkę, proszek do pieczenia i kakao, dodać cukier puder, cukier waniliowy, wymieszać.

KROK 3: W drugiej misce zmiksować mleko z oliwą, jajkami i miodem.

KROK 4: Do mokrych składników wsypać suche, dokładnie wymieszać.Ciasto przelać na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę o wymiarach 30/38 cm, włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec około 15-20

minut. Upieczone ciasto ostudzić i pokroić w kostkę lub słupki, zanurzać w polewie czekoladowej.

KROK 5: Następnie lekko dociskając obtaczać w wiórkach kokosowych.