

Ciasteczka z nadzieniem kremu do smarowania

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g maki
- 3g proszku do pieczenia
- 3g sody oczyszczonej
- 150g cukru
- 100g masła
- 1 jajko
- 100g kawałków ciemnej czekolady

Préparation

1. Oto jestem z powrotem z bardzo, bardzo szybkim przepisem, który wymaga tylko kilku minut pieczenia, co jest niebagatelną zaletą przy obecnych temperaturach!
2. Chodzi o ciasteczka z kawałkami czekolady, nadziewane sercem z pasty czekoladowej, krótko mówiąc, idealna przekąska. Jeśli ci potrzebujesz, możesz je przygotować z wyprzedzeniem i zostawić kulki ciasta na ciasteczka w zamrażarce, a następnie piec kiedy tylko chcesz, zwiększając czas pieczenia o około 2 minuty.
3. Składniki : Użyj kawałków czekolady Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całą stronę (partnerski).
4. Zaczynaj od przygotowania 10 kulek pasty czekoladowej na papierze do pieczenia i włóż je do zamrażarki.
5. Następnie wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i cukier, a następnie dodaj masło i zetrzyj mieszankę.
6. Wmieszaj jajko, aby uformować kulę, a następnie dodaj kawałki czekolady.
7. Umieść ciasto w lodówce na co najmniej 30 minut, a następnie podziel ciasto na 10 równych części.
8. Rozwałkuj je, a następnie umieść zamrożoną kulę pasty czekoladowej w środku każdej części.
9. Zamknij ciasto wokół pasty czekoladowej, aby utworzyć szczelną kulę.
10. Umieść kulki na blasze pokrytej papierem do pieczenia i wstaw od razu do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 12 minut pieczenia.
11. Pozostaw ciastka, aby ostygły na blasze, aby się stwardniały, a potem delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com