

Czekoladowe spritz

Ingrédients

- 150g miękkiego masła
- 55g cukru pudru
- 30g białek jaj (około jedno średnie białko)
- 120g maki T55
- 45g kakao w proszku
- 1 szczypta soli
- 180g czekolady Dulcey

Préparation

1. Jeśli lubicie klasyczne ciasteczka, pokochacie te czekoladowe wersję!
2. Czekoladowe ciasto, warstwa czekolady Dulcey, szybki i łatwy przepis do wykonania, w skrócie idealna przekąska.
3. Możecie oczywiście zastąpić czekoladę Dulcey dowolnym innym rodzajem czekolady (ciemną, mleczną, białą, według waszych preferencji).
4. Te ciasteczka świetnie zachowują się przez kilka dni w hermetycznym pojemniku, oczywiście jeśli uda Wam się je utrzymać tak długo ;) Spróbujcie: Worki do wyciskania Korkówka gwiazdkowa Blacha perforowana Możecie znaleźć czekoladę Dulcey, jak i wszystkie inne czekolady Valrhona tutaj, i możecie użyć kodu ILETAITUNGATEAU, aby uzyskać 20% zniżki na Wasze zakupy.
5. Czas przygotowania: 30 minut + 20 minut pieczenia Na około 13 ciasteczek: Składniki: miękkie masło cukier puder białek jaj (około jedno średnie białko) maki T55 kakao w proszku Trochę wanilii w proszku 1 szczypta soli czekolady Dulcey Przepis: Wymieszaj masło (które musi być bardzo miękkie, inaczej ciasto będzie trudne do wycignięcia) z cukrem pudrem i wanilią.
6. Następnie dodaj białko jajka, a potem maki, kakao i sól.
7. Gdy ciasto jest dobrze wymieszane i elastyczne, umieść je w worku do wyciskania z korkówką gwiazdkową.
8. Wyciśnij ciasteczka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
9. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez 15 do 20 minut.
10. Pozostaw do ostygnięcia przed zdjęciem z blachy.
11. Rozpuść delikatnie czekoladę Dulcey, nie przekraczając 35°C.
12. Zanurz ciasteczka w czekoladzie, a następnie umieść je na arkuszu papieru do pieczenia i pozwól czekoladzie stępnąć.
13. Potem delektuj się nimi!