

Pan di stelle (ciastka czekoladowe)

Ingrédients

- 150g masła
- 25g maki z orzechów laskowych
- 280g cukru
- 50g ciemnej czekolady z 66% kakao
- 1 ółtoko jajka
- 100g pełnego mleka
- 60g kakao w proszku
- 450g maki T45
- 15g proszku do pieczenia
- 1 białoko jajka
- 200g cukru pudru

Préparation

1. Nie wiem, czy znacie pan di stelle, dosłownie "chlebki gwiazd", ciastka, które odkryłam we Włoszech kilka lat temu.
2. Myślę, że teraz można je znaleźć w Francji i nawet zrobili z nich krem do smarowania.
3. To jedno z moich ulubionych ciastek, więc postanowiłam zrobić taką wersję domową, z mniejszą ilością ciasta gwiazdek (trochę zbyt pracochłonne do zrobienia za pomocą tworka cukierniczego), i po kilku próbach jestem zadowolona z rezultatu.
4. Oto przepis, łatwy i pyszny!
5. Sprzęt : Okrągłe wykrawacze (tutaj użyłam tego o średnicy 9cm) Kołcówka 2mm Walek do ciasta Perforowana blacha Worki cukiernicze Składniki : Używam czekolady Karaibów od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zniżki na całą stronę (kod partnerski).
6. Czas przygotowania : 15 minut + odzina odpoczynku + 13 do 15 minut pieczenia Na około pięćdziesiąt ciastek : Składniki : masło maki z orzechów laskowych cukru ciemnej czekolady z 66% kakao 1 ółtoko jajka pełnego mleka kakao w proszku maki T proszku do pieczenia 1 białoko jajka cukru pudru Przepis : Powoli rozpuść czekoladę.
7. Zmiksuj masło z cukrem.
8. Dodaj maki z orzechów laskowych, a następnie rozpuzczoną czekoladę.
9. Dodaj ółtoko, a następnie mleko, maki, kakao i proszek do pieczenia.
10. Kiedy ciasto jest jednolite, owinięte folią umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
11. Po odpoczynku, rozwałkuj je na grubość 3mm i wycinaj kółka.
12. Umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
13. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 10 minut.
14. Pozwól im ostygnąć.
15. Wymieszaj białoko z cukrem pudrem.
16. Wlej lukier królewski do worka cukierniczego z małą ilością kołcówki i narysuj wybrany motyw na ciastkach.
17. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 120°C przez 3 minuty.
18. Pozostaw do ostygnięcia przed zdjęciem z blachy i ciesz się !