

Pistacjowe ciasteczka kanapkowe z czekolad

Ingrédients

- 230g mas a Charentes-Poitou AOP
- 220g cukru muscovado lub br zowego
- 230g cukru pudru
- 2 duże jajka
- 2 łyeczki ekstraktu waniliowego
- 390g maki T55
- 1 łyeczka proszku do pieczenia
- 300g gorzkich czekoladowych kawałków
- 150g całych pistacji
- 1 jajko
- 60g cukru
- 35g skrobi kukurydzianej
- 125g mleka
- 120g mietany
- 25g masła (1)
- 75g puree z pistacji
- 100g masła (2)

Préparation

1. , et qui fera très certainement l'unanimité à votre table dimanche !
2. Pour ces cookies sandwiches, j'ai donc utilisé le beurre AOP Grand Fermage pour des cookies bien croustillants et une crème mousseline bien onctueuse.
3. Następnie dodaj jajka i wanilię .
4. Wmieszaj mąkę , proszek do pieczenia i sól, i mieszaj, aż masa będzie jednolita.
5. Na koniec dodaj kawałki czekolady i pistacje.
6. Uformuj kulki z ciasta o wadze , umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wódkę zamrażarki na co najmniej 30 minut (możesz zostawić je na kilka godzin lub dni).
7. Rozgrzej piekarnik do 175°C, ułóż kulki ciasta na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając odpowiednią odstęp (ciastka rozleją się podczas pieczenia).
8. Piecz ciastka przez 13 minut.
9. Po wyjściu z piekarnika, pozostaw je do ostygnięcia na blasze.
10. Wymieszaj mleko i mietanę w rondlu i doprowadź mieszankę do wrzenia.
11. Równocześnie ubij jajko z cukrem i skrobią .
12. Wlej po obu mieszanki mleka/ mietany, dobrze mieszaj, a następnie wlej wszystko z powrotem do rondla.
13. Gotuj na średnim ogniu, cały czas ubijając, aż krem zgęstnieje.
14. Zdejmij z ognia, dodaj masło (1) pokrojone w małe kawałki i puree z pistacji.
15. Gdy krem jest jednolity, przykryj go folią, aby nie dotykała powierzchni, i wstaw do lodówki, aby wystygł.
16. Gdy już trochę odziami, ubij masło (2) na puszystą masę, a następnie stopniowo dodawaj krem pistacjowy.
17. Kontynuuj ubijanie przez kilka minut, aby uzyskać gładki i lekki krem.
18. Na ów łyżeczkę kremu na połowę ciastka, dodaj kilka kawałków czekolady lub chrupiących perełek, a następnie zamknij drugą połowę ciastka.
19. Jeśli przygotowujesz je z wyprzedzeniem, pamiętaj, aby wyjąć ciasteczka z lodówki 15 do 30 minut przed

podaniem.

20. Smacznego!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com