

Ciasteczka z nadzieniem czekoladowo-waniliowym

Ingrédients

- 180g masła
- 125g cukru
- 1 szczypta proszku waniliowego
- 50g gorzkiego kakao
- 225g maki
- 80g mietany kremówki
- 15g miodu
- 150g białej czekolady
- 1 laska wanilii

Préparation

1. Oto nowy szybki i smaczkwy przepis do wykonania: kruche ciasteczka z czekolad łwype nione kremow waniliow łganache.
2. Ma y szczeg ł, zw aszcza bior c pod uwag łobecn łpogod , ciasteczka nale y przechowywa łw lodówce, aby unikn łroztopienia si łganache w temperaturze pokojowej ł Sk adniki: U y am wanilii Norohy, czekolady Ivoire i kakao w proszku firmy Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zni ki na ca y asortyment (program partnerski).
3. Sprz ł: Wa ek do ciasta Blacha perforowana Czas przygotowania: 25 minut + 20 minut pieczenia + sch odzenie Na oko o dwadzie cia ciasteczek: Kruche ciasteczka kakaowe: masła cukru 1 szczypta proszku waniliowego gorzkiego kakao maki Wymieszaj mas ło w temperaturze pokojowej z cukrem i proszkiem waniliowym.
4. Dodaj kakao i maki ł szybko wymieszaj, aby uformowa łkulki .
5. Zroluj ł łw wa ki ł rednicy, jak łchcesz uzyska ł(u mnie oko ł 5-6 cm) i owi łje foli łspoywcz .
6. Umie łje w lodówce na co najmniej 45 minut, nast pnie pokr łj ciasteczka i u ł łje na blasze wy ł onej papierem do pieczenia.
7. W ł łje do piekarnika nagrzanego do 170°C na oko ł 20 minut, nast pnie ostud łna blasze.
8. Ganache waniliowe: mietany krem łwki miodu bia ej czekolady aska wanilii Podgrzej mietan łz miodem i ziarnami zeskrobany mi z laski wanilii.
9. Wlej ł łw 3 etapach do wcze niej roztopionej czekolady, dok adnie mieszaj c, aby uzyska łg adk łi b yszcz c ganache.
10. Pozostaw do ostygni cia, a nast pnie nadziej ciasteczka.
11. ł smakuj ł przyjemno ci !