

Ciasteczka z malinami i białą czekoladą

Ingrédients

- 200g masła w temperaturze pokojowej
- 100g cukru muscovado
- 75g cukru kryształu
- 1 jajko
- 350g maki typ 550
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 175g malin (+ około 50g do dekoracji)
- 300g białej czekolady

Préparation

1. Nowy przepis na ciasteczka, ale tym razem letnie ciasteczka, ponieważ są nadziewane świeżymi malinami!
2. Ja używam białej czekolady, ale jeśli wolisz posmacerowanie malin z ciemną czekoladą, możesz to zmienić! Poza tym przepis jest całkiem klasyczny i bardzo idealny, jeśli szukasz ciasteczek chrupiących na zewnątrz i miękkich w środku!
3. Składniki : Używam czekolady Ivoire z Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym stronie (afiliacyjny).
4. Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrami.
5. Dodaj jajko, dobrze wymieszaj.
6. Dodaj maki i sodę oczyszczoną, a następnie białą czekoladę (zachowaj trochę do dekoracji).
7. Dodaj malin i szybko wymieszaj.
8. Uformuj kuleczki z ciasta i wstaw do lodówki na co najmniej godzinę.
9. Następnie delikatnie spłaszcz je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i dodaj kawałki malin i białej czekolady.
10. Wstaw do nagrzanego piekarnika do 190°C na 15 minut.
11. Po wyjęciu z piekarnika dodaj ponownie kawałki białej czekolady i maliny.
12. Pozwól ciasteczkom ostygnąć na blasze przed degustacją !