

Czekoladowa krajanka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne czekoladowa ciasteczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka -
- 40 dag gorzkiej czekolady -
- 1 i 3/4 szklanki cukru -
- 16 dag mielonych orzechow -
- 3/4 szklanki maki -
- Polewa: -
- 15 dag czekolady -
- 3/4 szklanki cukru pudru -
- 1 łyżka masła -
- połówki orzechow włoskich do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Czekolade kroimy na drobne kawłeczki, skapiamy woda i roztopiamy nad para. Jajka ubijamy z cukrem do białosci. W goracej czekoladzie rozpuszczamy masło, a następnie dodajemy jajka z cukrem. Dodajemy maki i orzechy. Blache smarujemy masłem lub wykładamy papierem do pieczenia. Smarujemy ciasto na grubosc 2 cm i pieczemy 15 minut w temp. 170 stopni.
- 2.** Przygotowujemy polewe: czekolade roztopiamy nad para. Dodajemy masło i cukier puder. Dokładnie mieszamy.
- 3.** Ciasto kroimy w kostke o boku 3,5 cm. Każdy kwadrat smarujemy polewa i dekorujemy połowka orzecha.