

Markizy - czekoladowe bliźniaki

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Ujdzie xD

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: 6-7 dag posiekanego zimnego masła -
- 1/4 szklanki cukru pudru -
- 1/2 szklanki mąki pszennej -
- 2.5 łyżeczki mąki ziemniaczanej -
- 1 łyżka kakao -
- 10 dag gorzkiej czekolady -
- 1/2 szklanki śmietany (30-proc.) -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 180°C. Z podanych składników szybko zagniatamy ciasto, zawijamy je w folię i wkładamy na 30 minut do lodówki. Łyżeczką nabieramy porcje ciasta, formujemy kulki i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Delikatnie spłaszczając każdą kulkę. Pieczemy 5-7 minut, a potem zdejmujemy z blachy i ostudzamy. Krem: łamiemy czekoladę, przekładamy do rondelka, wlewamy śmietanę. Podgrzewamy, mieszając, aż czekolada się stopi i powstanie gładka masa. Odstawiamy ją, aby przestygła, a potem smarujemy spody ciastek i skleamy po dwie sztuki.

Smacznego!

