

# Walentynkowe ciasteczka

14 luty już niedługo, a więc czas dać Wam coś, co będziecie mogli/li przygotować dla swoich miłości.

**A nie inaczej jak przez żołądek do serducha.**

Przepis, który dodaje pochodzi z jednej z moich ukochanych książek...

Połączenie pysznych maślanych ciastek z pysznymi czekoladowymi ciastkami...

## CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Mmmmm na samą myśl o tym zapachu ślinka cieknie...

Nie ukrywam, że przygotowania troszkę trwają, musimy chłodzić ciasto w lodówce przez co najmniej godzinę, ale gdy się śpieszymy, wrzucamy je po prostu do zamrażalnika na te 20 minut i proces trwa o wiele krócej.

## WALENTYNKOWE CIASTECZKA

### Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

### Składniki:

- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 3/4 kostki masła
- 2 szklanki mąki
- 2/4 szklanki cukru
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko



### Zaczynamy:

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sitko.  
Dodajemy mleko, jajko oraz miękkie masło i oczywiście cukier.  
(Masełko może być nawet rozpuszczone.)



Wszystko łączymy mikserem.  
Jeśli ciasto jest za kruche wykładamy je na blat  
i zagniatamy rączkami.  
Ciasto dzielimy na dwie porcje, jedną owijamy folią i  
schładzamy  
przez około godzinę w lodówce.  
Druga porcja czeka na dalsze procesy. : )



Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.

(Jak zwykle można zrobić to w mikrofalach, ale pamiętamy o bardzo częstym mieszaniu. Czekolada lubi się szybko skruszyć i jest nie do użytku.)

Schłodzoną czekoladę dodajemy do drugiej połowy ciasta i miksujemy.



Gdy ciasto jest już schłodzone zaczynamy zabawę z wykrawaniem serduszek.

Przy użyciu jednej wielkości foremki, wykrawamy serduszka z obu rodzajów ciast.

Układamy na talerzu i ponownie schładzamy (duże serducha), ale tym razem krócej.

Po kilkunastu minutach w lodówce gdy serduszka stwardniały, wycinamy z naszych serduszek mniejszą foremką serducha i odkładamy na bok. Następnie wycinamy również duże serducha czekoladowe. Do dziurek w ciasteczkach wkładamy inny rodzaj ciasta. Możemy delikatnie połączyć je palcami. Nie martwcie się

tym, że serduszka pękają. Gdy wsadzimy je do ciepłego piekarnika zmiękną i połączą się.



Takie ciasteczka pieczemy przez około 20 minut w temp. 180°C na delikatny złoty kolor.



Pozwaliśmy odpocząć im na blaszce, a później to już wszystko zależy od Waszej silnej woli.  
Bo ciężko jest się im oprzeć, a przecież mają służyć jako prezent od serca.

**SMACZNEGO**

**I DUŻO MIŁOŚCI KOCHANI !!!**

