Walentynkowe ciasteczka

14 luty już niedługo, a więc czas dać Wam coś, co będziecie mogły/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 godzinkę w lodówce.
Druga porcja czeka na dalsze procesy. :)

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
(Jak zwykle można zrobić to w mikrofali, 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 połączy je palcami. Nie martwcie się

tym, ze serduszka pękają. Gdy wsadzimy je do cieplutkiego piekarnika zmiękną i połączą się.

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

Pozwalamy 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 !!!